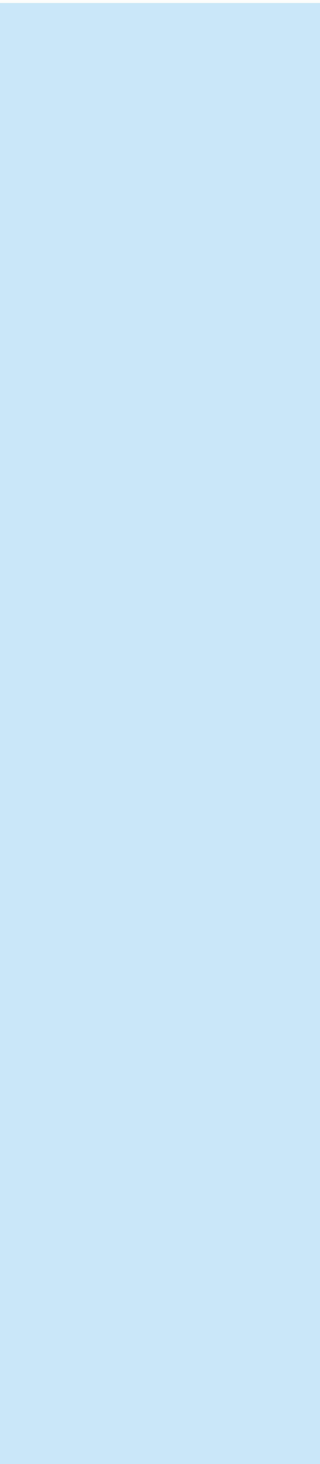
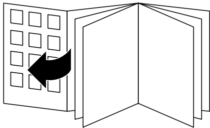
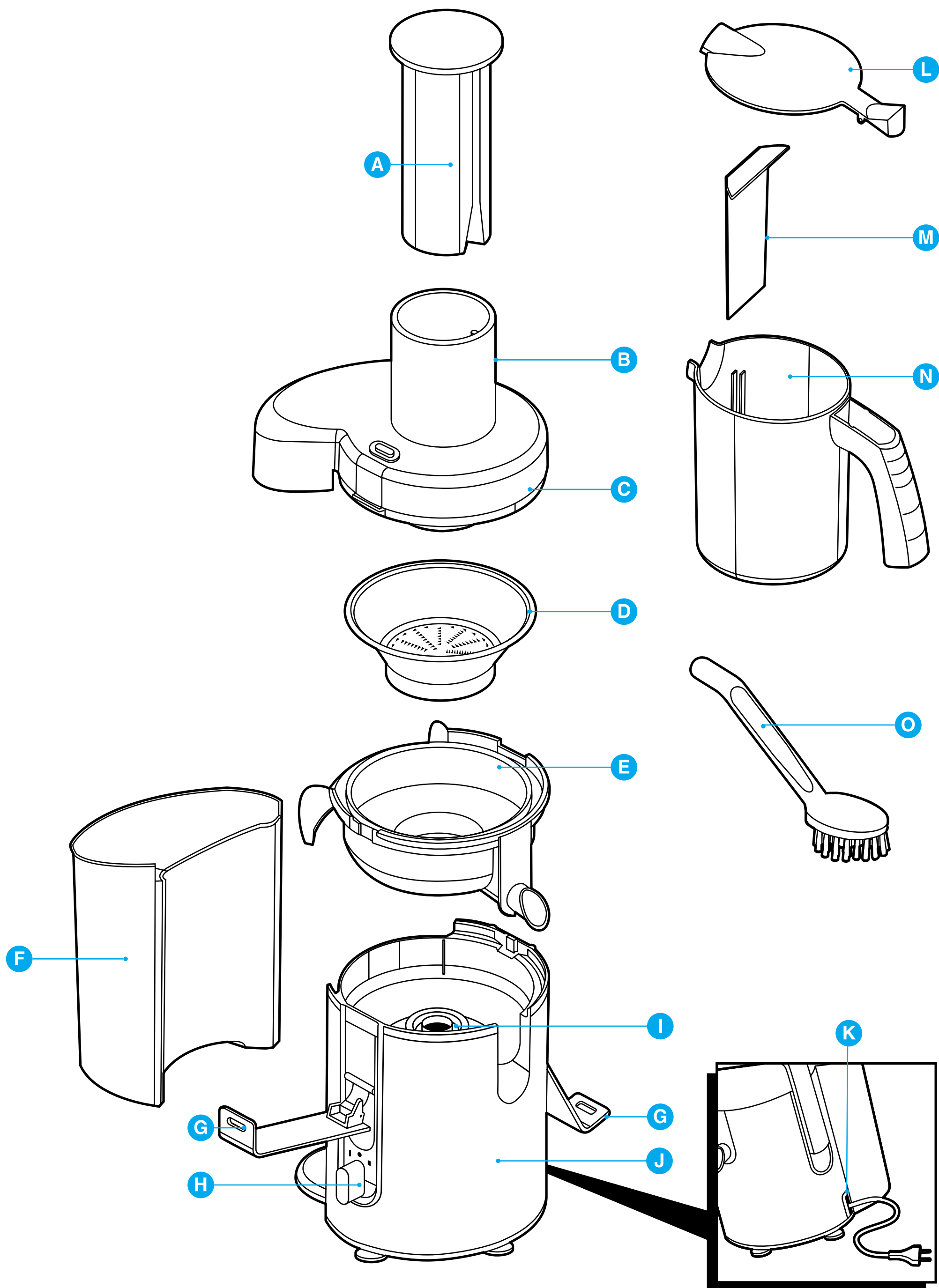
HR1861

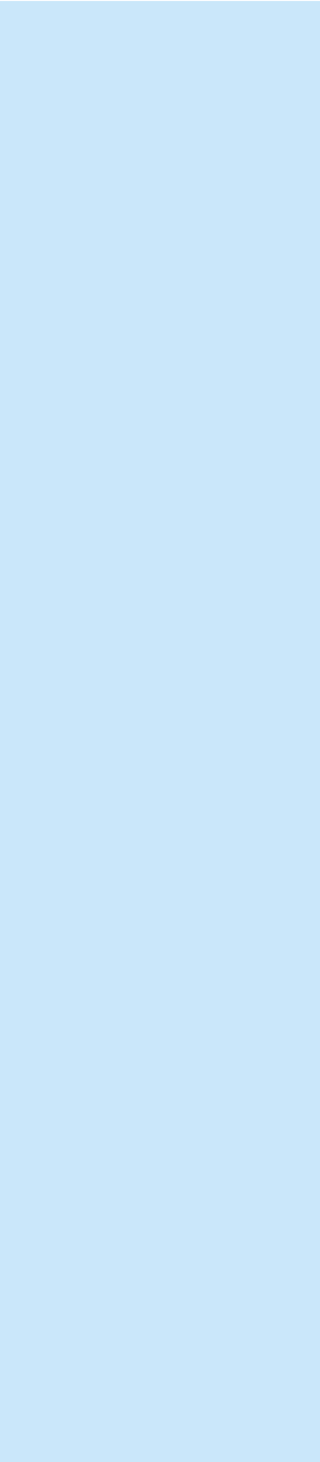


PHILIPS






A
B
C
D
E
F
G
G
H
I
J
K
L
M
N
O



HR1861

Introduction

Your new juicer has a special, slightly tilted design that leans 5° to the side of the juice outflow opening to ensure maximum juice output.

General description

- A Pusher
- B Feeding tube
- C Lid
- D Filter
- E Juice collector
- F Pulp container
- G Clamps
- H Control knob
- I Driving shaft
- J Motor unit
- K Cord storage
- L Juice jug lid
- M Foam separator
- N Juice jug
- O Cleaning brush

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

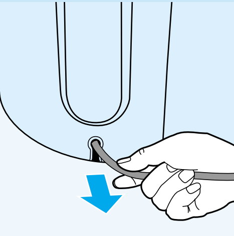
- Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended for household use only.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never use accessories or parts made by other manufacturers or that have not been specifically recommended by Philips. Your guarantee will become invalid if you use such parts or accessories.
- Check the filter every time you want to use the appliance. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance and contact the nearest Philips service centre.
- Make sure all parts are correctly mounted before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when both clamps are locked.
- Do not operate the juicer for more than 40 seconds at a time when juicing heavy loads and let it cool down sufficiently afterwards.

None of the recipes in these instructions for use constitute heavy loads.

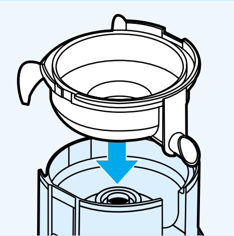
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Only unlock the clamps after you have switched the appliance off and the filter has stopped rotating.
- Do not remove the pulp container when the appliance is in operation.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter.
- Always unplug the appliance after use.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.

Preparing for use

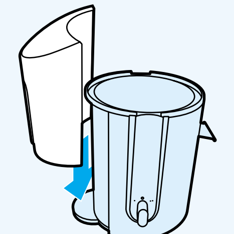
1. Wash all detachable parts (see chapter 'Cleaning').



2. Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.



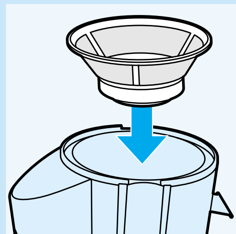
3. Place the juice collector into the appliance.



4. Place the pulp container into the appliance by tilting it forwards slightly. Insert the top end first and then push home the bottom end.

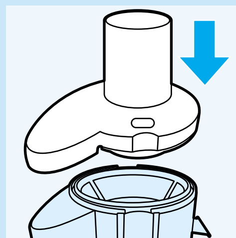
While you are preparing juice, you can empty the pulp container by switching the appliance off and carefully removing the pulp container.

- *Reassemble the empty pulp container before you continue juicing.*

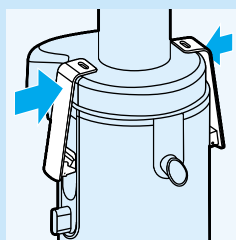


5 Put the filter in the juice collector. Make sure the filter is fitted securely onto the driving shaft ('click').

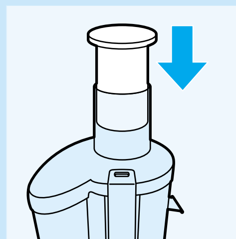
Always check the filter before use. If you detect any cracks or damage do not use the appliance and contact the nearest Philips service centre or take the appliance to your dealer.



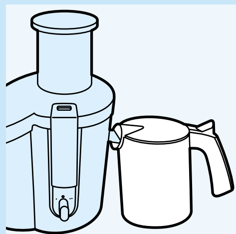
6 Hold the lid over the filter and lower it into position.



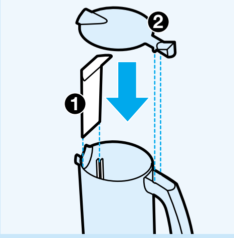
7 Snap the two clamps onto the lid to lock it into place ('click').
Make sure the clamps are locked into position on either side of the lid.



8 Slide the pusher into the feeding tube by aligning the groove in the pusher with the small protrusion on the inside of the feeding tube.



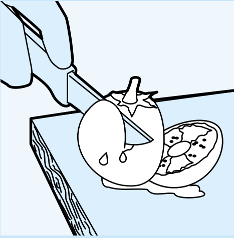
9 Place the juice jug under the spout.
Place the lid on the juice jug to avoid splattering or if you want to store the juice in the refrigerator.



◗ **To separate the foam from the juice when pouring the juice into a glass, insert the foam separator by sliding it into the juice jug.**

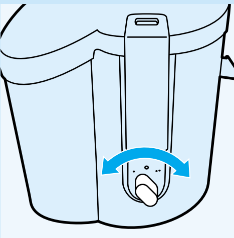
Note: If you want your drink to have a foamy layer, do not use the foam separator!

Using the appliance



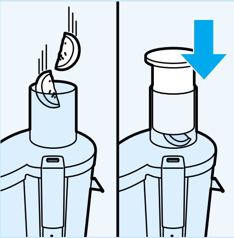
The appliance will only function if all parts have been properly assembled and the lid has been properly locked in place with the clamps.

1. **Wash the fruit and/or vegetables and cut them into pieces that fit into the feeding tube.**
2. **Make sure the juice jug has been placed under the spout.**



3. **Switch the appliance on by turning the control knob to setting 1 (low speed) or 2 (normal speed).**

- Speed 1 is especially suitable for soft fruits and vegetables such as watermelons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
- speed 2 is suitable for all kinds of fruits and vegetables.



4. **Put the pre-cut pieces in the feeding tube and gently press them down towards the rotating filter by means of the pusher.**

Do not exert too much pressure on the pusher, as this could affect the quality of the end result and it could even cause the filter to come to a halt.

Never insert your fingers or an object into the feeding tube.

After you have processed all ingredients and the juice flow has stopped, switch the appliance off and wait until the filter has stopped rotating.

Tips

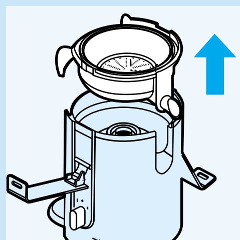
- Use fresh fruit and vegetables, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, pomegranates, oranges and grapes are particularly suitable for processing in the juice extractor.
- You don't have to remove thin peels or skins. Only thick peels, e.g. those of oranges, pineapples and uncooked beetroots need to be

removed. Also remove the white pith of citrus fruits because it has a bitter taste.
- When preparing apple juice, remember that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you are using. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juice extractor.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice will lose its taste and nutritional value.
- To extract the maximum amount of juice, always press the pusher down slowly.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits or vegetables such as sugar cane.

Cleaning

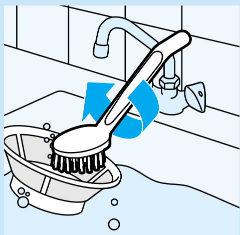
- **The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.**
- **Do not use abrasive cleaning agents, scourers, acetone, alcohol etc. to clean the appliance.**
- **All detachable parts are dishwasher-safe.**

1 **Switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the filter has stopped rotating.**



2 **Remove the dirty parts from the motor unit. Dissassemble the appliance in the following order:**
- Remove the pulp container;
- Remove the pusher;
- Open the clamps;
- Remove the lid.

3 **Remove the juice collector together with the filter.**



4 **Clean these parts with the cleaning brush in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap.**

5 **Clean the motor unit with a damp cloth.**

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recipes

Energy cocktail

- 2 cups carrot, trimmed
- 1/2 cup cucumber
- 12 spinach leaves
- 1 lime, peeled
- 1 cup celery, trimmed
- 1 apple
- 1 tomato
- 2 tablespoons honey
- *Process all ingredients except the honey in the juicer. Add honey and mix well.*
- *Serve immediately, adding a few ice cubes as desired.*

Fruit potpourri

- 4 medium-sized apricots, seeded
- 2 cups cubed melon, peeled
- 1 large apple, stalk removed
- 1 orange, peeled
- *Process the fruits in the juicer, mix well, add a few ice cubes and serve immediately.*

Temptation

- 6 apricots, seeded
- 2 cups melon, peeled
- 1/2 cup orange juice
- *Process the fruits in the juicer. Mix the resulting extract well. Add 6 ice cubes.*
- *Serve immediately in medium-sized glasses garnished with strawberries or maraschino cherries and an orange slice.*

Pink cloud

- 1 cup strawberries
- 1 cored orange, peeled
- 1 cup cubed pear, stalk removed
- 1 small carrot, trimmed
- *Process in the juicer. Mix thoroughly.*
- *Serve immediately. Add a few ice cubes.*

Miracle extract

- 1 cup pineapple cubes, peeled
- 1 cup cubed apple, stalk removed
- 2 small carrots, trimmed
- 1 orange, peeled
- 2 celery stalks, trimmed
- 1 lime, peeled

▸ *Process the fruits in the juicer. Mix well. Add a few ice cubes. Serve immediately.*

Pineapple, peach & pear juice

- 1/2 pineapple, peeled and halved
- 2 peaches, halved and stoned
- 2 small ripe pears, stalks removed

▸ *Process pineapple, peaches and pears in the juicer. Serve immediately.*

Surprise pineapple cake

- 3/4 cup pineapple extract
- 10 tablespoons butter
- 1 tablespoon powdered sugar
- 2 egg yolks
- 1 cup sweetened condensed milk
- 54 sponge fingers
- 1/4 cup water
- 1 cup sugar
- 1 can sliced pineapple.
- 6-10 maraschino cherries

▸ *Use the juicer to obtain the pineapple extract. With a mixer, beat the butter until creamy. Slowly add the sugar, egg yolks and sweetened condensed milk. Continue beating until fluffy and then add the pineapple extract.*

▸ *Grease a spring mould lightly with butter and build the cake by covering the bottom and sides of the mould with sponge fingers slightly moistened with the canned pineapple syrup. Then add a layer of cream and another layer of sponge fingers and so on. Finish with a layer of cream. Cool the cake in refrigerator for three hours and then remove it from the mould.*

▸ *Make caramel by boiling sugar and water. Decorate the cake with pineapple slices, maraschino cherries and caramel threads. Using a spring mould will yield the best results.*

Carrot, apple & pineapple cake

- 200g carrot
- 200g pineapple
- 200g apple
- 1 cup coconut (grated)
- 3 cups flour
- 1 tablespoon baking soda
- 1 tablespoon cinnamon
- 1 cup sugar
- 1 cup honey

- 4 eggs
- 1 cup oil
- 1 packet vanilla sugar
- 1 cup chopped nuts

- *Juice the carrot, pineapple and apple pieces. Use the pulp collected in the pulp container.*
- *Mix carrot, pineapple and apple pulp. Add honey, sugar, oil and vanilla sugar and blend well. Sift in the dry ingredients until just blended in.*
- *Stir in coconut and nuts. Pour into a greased baking tin. Bake at 160°C for approximately 45-55 minutes.*
- *This mixture also makes great muffins. Fill muffin tins 3/4 full and bake for 40 minutes.*

Fruit and vegetables facts

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
Apples	Vitamin C	200g=150kJ (72 cals)	high
Apricots	High in dietary fibre, contains potassium	30g=85kJ (20 cals)	low
Beetroot	Good source of folate, dietary fibre, vitamin C and potassium	160g=190kJ (45 cals)	high
Blueberries	Vitamin C	125g=295kJ (70 cals)	low
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folate and dietary fibre	100g=110kJ (26 cals)	low
Cabbage	Vitamin C, folate, potassium, B6 and dietary fibre	100g=110kJ (26 cals)	high
Carrots	Vitamin A, C, B6 and dietary fibre	120g=125kJ (30 cals)	high
Celery	Vitamin C and potassium	80g=55kJ (7 cals)	high
Cucumber	Vitamin C	280g=120kJ (29 cals)	low
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	300g=145kJ (35 cals)	low
Grapes	Vitamin C, B6 and potassium	125g=355kJ (85 cals)	low
Kiwi fruit	Vitamin C and potassium	100g=100kJ (40 cals)	low
Melons	Vitamin C, folate, dietary fibre and vitamin A	200=210kJ (50 cals)	low
Nectarines	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	180g=355kJ (85 cals)	high
Peaches	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	150g=205kJ (49 cals)	high
Pears	Dietary fibre	150g=250kJ (60 cals)	high
Pineapples	Vitamin C	150g=245kJ (59 cals)	high
Raspberries	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125g=130kJ (31 cals)	low
Tomatoes	Vitamin C, dietary fibre, vitamin E, folate and vitamin A	100g=90kJ (22 cals)	low

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with your juice extractor. Please read the different sections for more details. If you are unable to solve the problem, please contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or the nearest Philips Service Centre.

Problem	Solution
The appliance does not work.	The appliance is equipped with a safety system. It won't work if the parts have not been mounted properly. Check whether the parts have been assembled in the right way, but switch off the appliance before you do so.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Switch the appliance off and unplug it. Turn to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.
The filter is blocked.	Switch the appliance off, clean the feeding tube and the filter and process a smaller quantity.
The filter touches the feeding tube or vibrates strongly during processing.	Switch the appliance off and unplug it. Check if the filter has been properly placed in the juice collector. The ribs in the bottom of the filter should fit properly onto the driving shaft. Check if the filter is damaged. Cracks, crazes, a loose grating disc or any other irregularity may cause malfunction.
	If you detect any cracks or damage in the filter, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.

Einleitung

Ihr neuer Entsafter hat eine ganz besondere, etwas "schräge" Konstruktion. Das Gerät neigt sich um 5° in Richtung Saftauslauföffnung, damit die maximale Saftausbeute erzielt werden kann.

Komponenten

- A Stopfer
- B Einfüllstutzen
- C Deckel
- D Filter
- E Saftauffangschale
- F Fruchtfleischbehälter
- G Klemmen
- H Schalter
- I Antriebsachse
- J Motoreinheit
- K Kabelfach
- L Deckel der Saftkanne
- M Schaumfilter
- N Saftkanne
- O Reinigungsbürste

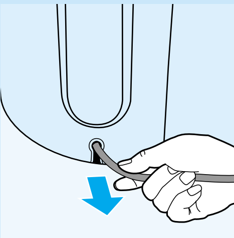
Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

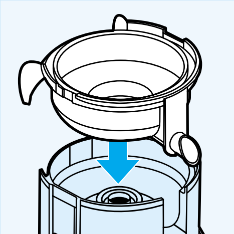
- **Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe am Boden des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.**
- **Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.**
- **Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.**
- **Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.**
- **Verwenden Sie keine Aufsätze oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich zum Gebrauch mit diesem Gerät empfohlen werden. Wenn Sie solche Teile verwenden, erlischt die Garantie.**
- **Überprüfen Sie den Filter vor jedem Gebrauch des Geräts. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es einen Sprung aufweist oder in irgendeiner Hinsicht beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein Philips Service Center in Ihrer Nähe.**
- **Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt montiert sind.**

- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn beide Klemmen fest verriegelt sind.
- Betreiben Sie den Entsafter bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 40 Sekunden lang in einem Arbeitsgang und lassen Sie ihn anschließend genügend abkühlen. Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung beinhalten keine großen Füllmengen.
- Stecken Sie bei laufendem Gerät keinesfalls Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie nur den Stopfer.
- Lösen Sie die beiden Klemmen erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Fruchtfleischbehälter nicht ab, solange das Gerät läuft.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den kleinen Raspelklingen am Boden des Filters.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht ab.

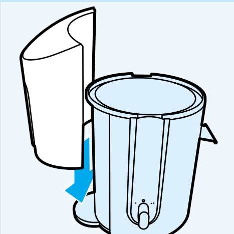
Vorbereitung zum Gebrauch



1. Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (s. den Abschnitt "Reinigung").
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach hinten am Gerät.



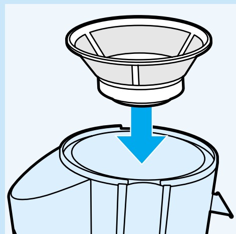
3. Setzen Sie die Saftauffangschale in das Gerät.



4. Setzen Sie den Fruchtfleischbehälter in das Gerät, indem Sie ihn leicht nach vorn neigen. Befestigen Sie den Behälter erst am oberen Ende und drücken Sie ihn dann unten fest an.

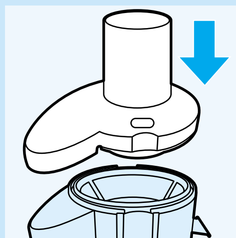
Bei der Saftzubereitung können Sie zwischendurch den Fruchtfleischbehälter entleeren: Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Behälter vorsichtig ab.

- *Setzen Sie den entleerten Fruchtfleischbehälter wieder in das Gerät, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.*

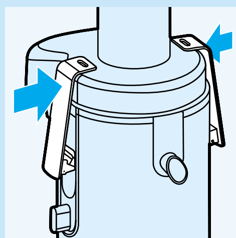


5 **Setzen Sie den Filter in die Saftauffangschale. Achten Sie darauf, dass der Filter fest auf der Antriebsachse sitzt ("Klick").**

Überprüfen Sie den Filter vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er einen Sprung aufweist oder in irgendeiner Hinsicht beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste Philips Service Center oder Ihren Philips-Händler.

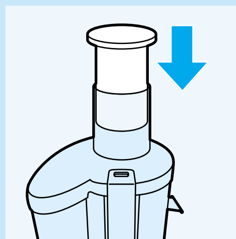


6 **Setzen Sie den Deckel auf den Filter.**

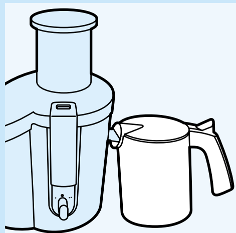


7 **Verriegeln Sie den Deckel mit den beiden Klemmen. Sie rasten hörbar ein.**

Achten Sie darauf, dass die Klemmen an beiden Seiten des Deckels fest sitzen.

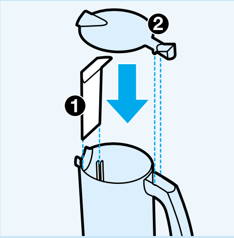


8 **Schieben Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen. Richten Sie dabei die Rille im Stopfer an dem kleinen Vorsprung im Einfüllstutzen aus.**



9 **Stellen Sie die Saftkanne unter die Tülle.**

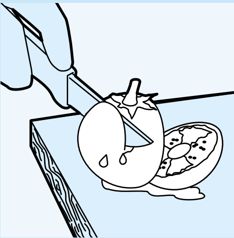
Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne, um Spritzer zu vermeiden, oder zur Aufbewahrung von Saft im Kühlschrank.



◗ **Stecken Sie den Schaumfilter in die Saftkanne, damit beim Ausschenken von Saft kein Schaum in das Glas gelangt.**

Hinweis: Benutzen Sie den Schaumfilter nicht, wenn Sie Ihren Saft mit einer schaumigen Oberfläche bevorzugen!

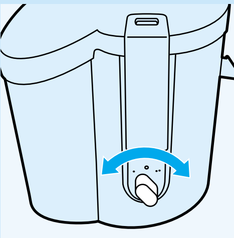
Der Gebrauch des Geräts



Das Gerät arbeitet nur, wenn alle Teile richtig montiert sind und der Deckel mit den Klemmen fest verriegelt ist.

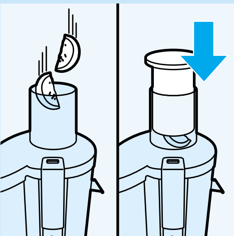
1 **Waschen Sie das Obst oder Gemüse und schneiden Sie es in Stücke, die in den Einfüllstutzen passen.**

2 **Stellen Sie die Saftkanne unter die Tülle.**



3 **Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit) oder Stufe 2 (normale Geschwindigkeit) stellen.**

- Stufe 1 eignet sich besonders für weiches Obst/Gemüse, z. B. Wassermelone, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.
- Stufe 2 eignet sich für alle Obst- und Gemüsesorten.



4 **Geben Sie die vorgeschnittenen Stücke Obst/Gemüse in den Einfüllstutzen und drücken Sie sie mit dem Stopfer in den rotierenden Filter.**

Drücken Sie den Stopfer nicht zu stark; andernfalls könnten Sie das Ergebnis beeinträchtigen und sogar den Filter anhalten.

Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in den Einfüllstutzen.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben und kein Saft mehr ausfließt. Warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.

Hinweise

- Verarbeiten Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Ananas, rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Gurken, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Granatäpfel, Orangen und Weintrauben eignen sich hervorragend zum Entsaften.
- Sie brauchen nur Früchte mit dicken und harten Schalen zu schälen,

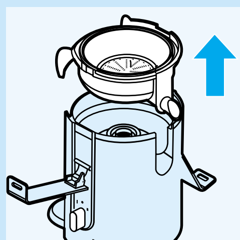
z B. Ananas, Melonen, Apfelsinen, Grapefruit und rohe rote Rüben. Entfernen Sie auch die weiße Haut von Zitrusfrüchten, weil sie einen bitteren Beigeschmack hat.
- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft beifügen.
- Stärkehaltige Früchte - z. B. Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos - sind zum Entsaften in diesem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer.
- Blätter und Stiele - z. B. Strünke von Blattsalat - können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung. Die Säfte verlieren ihren Geschmack und ihren Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.
- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).

Reinigung

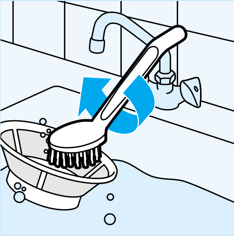
- **Am einfachsten lässt sich das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen.**
- **Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel und keine Lösungsmittel wie Azeton, Alkohol usw.**
- **Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.**

1 Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.

2 Nehmen Sie alle verschmutzten Teile in der nachstehenden Reihenfolge von der Motoreinheit:
- Entnehmen Sie den Fruchtfleischbehälter;
- entnehmen Sie den Stopfer;
- lösen Sie die Klemmen;
- nehmen Sie den Deckel ab.



3 Nehmen Sie die Saftauffangschale zusammen mit dem Filter heraus.



4 Reinigen Sie diese Teile mit der Bürste in warmem Spülwasser und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.

5 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie die Motoreinheit auch nie unter fließendem Wasser ab.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0900 11011211). Besuchen Sie auch die Philips Website (**www.philips.com**).

Rezepte

Fitness-Cocktail

- 2 Tassen Möhren (geputzt)
- 1/2 Tasse Gurke
- 12 Spinatblätter
- 1 Limone (geschält)
- 1 Tasse Stangensellerie (geputzt)
- 1 Apfel
- 1 Tomate
- 2 EL Honig

▶ *Alle Zutaten (mit Ausnahme des Honigs) im Entsafter verarbeiten. Den Honig hinzugeben und gründlich mischen.*

▶ *Sofort servieren; nach Wunsch einige Eiswürfel zugeben.*

Frucht-Cocktail

- 4 mittelgroße Aprikosen (entsteint)
- 2 Tassen Melonenwürfel (geschält)
- 1 großer Apfel (ohne Stil)
- 1 Orange (geschält)

▶ *Das Obst im Entsafter verarbeiten, gut mischen, einige Eiswürfel zugeben und sofort servieren.*

Köstliche Versuchung

- 6 Aprikosen (entsteint)
- 2 Tassen Melonenstücke (geschält)
- 1/2 Tasse Orangensaft

▶ *Das Obst im Entsafter verarbeiten. Den Fruchtextrakt gut mischen. 6 Eiswürfel zugeben.*

▶ *Sofort in mittelgroßen Gläsern servieren. Mit Erdbeeren oder Cocktail-Kirschen und einer Orangenscheibe garnieren.*

Rosarote Wolke
- 1 Tasse Erdbeeren
- 1 Orange (geschält und entkernt)
- 1 Tasse Birnenstücke (ohne Stil)
- 1 kleine Möhre (geputzt)
- ▸ *Im Entsafter verarbeiten. Gründlich mischen.*
- ▸ *Sofort servieren. Einige Eiswürfel zugeben.*

Zauber-Extrakt
- 1 Tasse gewürfelte Ananas (geschält)
- 1 Tasse gewürfelte Äpfel (ohne Stil)
- 2 kleine Möhren (geputzt)
- 1 Orange (geschält)
- 2 Stangen Sellerie (geputzt)
- 1 Limone (geschält)
- ▸ *Das Obst im Entsafter verarbeiten. Gut mischen. Einige Eiswürfel zugeben. Sofort servieren.*

Ananas-, Pfirsich- und Birnensaft
- 1/2 Ananas (geschält und halbiert)
- 2 Pfirsiche (halbiert und entsteint)
- 2 kleine reife Birnen (ohne Stil)
- ▸ *Ananas, Pfirsich und Birne im Entsafter verarbeiten. Sofort servieren.*

Überraschungskuchen mit Ananas
- 3/4 Tasse Ananas-Extrakt
- 10 EL Butter
- 1 EL Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 Tasse gesüßte Kondensmilch
- 54 Löffel-Biskuits
- 1/4 Tasse Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 1 Dose Ananasscheiben
- 6 bis 10 Cocktail-Kirschen
- ▸ *Den Ananas-Extrakt im Entsafter zubereiten. Die Butter mit einem Handmixer cremig rühren. Langsam Zucker, Eigelb und gesüßte Kondensmilch zugeben. Weiter mixen, bis die Mischung locker ist; dann den Ananas-Extrakt hinzufügen.*
- ▸ *Eine Springform leicht mit Butter einfetten. Den Boden und die Seiten der Form mit Löffel-Biskuits auslegen, die Sie leicht mit dem Saft aus der Ananasdose angefeuchtet haben. Darauf eine Schicht der sahnigen Mischung verteilen; dann wieder eine Schicht Löffel-Biskuits usw.; zuletzt wieder eine Sahneschicht. Drei Stunden im Kühlschrank kühlen lassen, dann aus der Form nehmen.*
- ▸ *Wasser und Zucker zu einer Karamelsoße einkochen. Den Kuchen mit Ananasscheiben, Cocktail-Kirschen und Karamelfäden dekorieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einer Springform.*

Möhren-, Apfel- und Ananaskuchen

- 200 g Möhren
- 200 g Ananas
- 200 g Äpfel
- 1 Tasse geraspelte Kokosnuss
- 3 Tassen Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Zimt
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Honig
- 4 Eier
- 1 Tasse Öl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Tasse gehackte Nüsse

- *Die Möhren-, Ananas- und Apfelstücke zu Saft verarbeiten. Verwenden Sie das im Fruchtfleischbehälter angesammelte Fruchtfleisch.*
- *Das Fruchtfleisch von Möhren, Ananas und Äpfeln verrühren. Honig, Zucker, Öl und Vanillin-Zucker zugeben und gut mixen. Die trockenen Zutaten durch ein Sieb geben und unterheben.*
- *Kokosnuss und Nüsse einrühren. In eine gefettete Kuchenform geben. Bei 160° C 45 bis 55 Minuten backen.*
- *Mit dieser Kuchenmischung können Sie auch köstliche Muffins zubereiten. Die Muffin-Formen zu drei Viertel füllen und 40 Minuten lang backen.*

Fakten über Obst und Gemüse

Obst/Gemüse	Vitamine/Mineralstoffe	Kilojoule/Kalorien	Geschwindigkeitsstufe zum Entsaften
Äpfel	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 Kal.)	hoch
Aprikosen	Reich an Ballaststoffen, kaliumhaltig	30 g=85 kJ (20 Kal.)	niedrig
Rote Bete	Reich an Folsäure, Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160 g=190 kJ (45 Kal.)	hoch
Blaubeeren	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 Kal.)	niedrig
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	niedrig
Kohl	Vitamin C, B6, Folsäure, Kalium und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	hoch
Möhren	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g=125 kJ (30 Kal.)	hoch
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80 g=55 kJ (7 Kal.)	hoch
Gurke	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 Kal.)	niedrig
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g=145 kJ (35 Kal.)	niedrig
Weintrauben	Vitamin C, B6 und Kalium	125 g=355 kJ (85 Kal.)	niedrig
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g=100 kJ (40 Kal.)	niedrig
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200 g=210 kJ (50 Kal.)	niedrig
Nektarine	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g=355 kJ (85 Kal.)	hoch
Pfirsich	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g=205 kJ (49 Kal.)	hoch
Birnen	Ballaststoffe	150 g=250 kJ (60 Kal.)	hoch
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 Kal.)	hoch
Himbeeren	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g=130 kJ (31 Kal.)	niedrig
Tomaten	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin	100 g=90 kJ (22 Kal.)	niedrig

Problemlösungen

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Entsafters auftreten können. Lesen Sie bitte die einzelnen Angaben durch. Wenn Sie hierin keine Abhilfe finden, so wenden Sie sich bitte an das Philips Service Center in Ihrem Lande. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift. Befindet sich in Ihrem Lande keine solches Center, so wenden Sie sich bitte an einen örtlichen Philips Händler oder das nächstgelegene Philips Service Center.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Entsafter ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn irgendein Teil nicht korrekt montiert ist, arbeitet der Entsafter nicht. Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob die einzelnen Teile korrekt angebracht sind.
Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.	Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, so prüfen Sie bitte, ob Sie zuviel Obst/Gemüse eingeben oder das Gerät zu lange arbeiten lassen.
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das nächstgelegene Philips Service-Center.
Der Filter ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, reinigen Sie den Einfüllstutzen und den Filter, und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Der Filter berührt den Einfüllstutzen oder vibriert stark während der Verarbeitung.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob der Filter richtig in die Saftauffangschale eingesetzt ist. Die Rippen am Boden des Filters müssen fest auf der Antriebsachse sitzen. Prüfen Sie, ob der Filter beschädigt ist. Sprünge, Risse, eine lose Raspelscheibe oder andere Fehler können die Funktion beeinträchtigen.
	Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen. Wenden Sie sich an das nächstgelegene Philips Service-Center.

Introduction

Votre nouvelle centrifugeuse a un design spécial, légèrement incliné de 5° vers la partie de l'orifice d'écoulement pour extraire un maximum de jus.

Description générale

A Poussoir
B Cheminée de remplissage
C Couvercle
D Filtre
E Collecteur de jus
F Sélecteur de pulpe
G Loquets
H Bouton de commande
I Axe d'entraînement
J Bloc moteur
K Rangement du cordon
L Couvercle du verre à jus
M Séparateur de mousse
N Verre à jus
O Brosse de nettoyage

Important

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

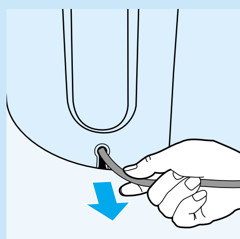
- **Avant de brancher la centrifugeuse, vérifiez que la tension indiquée à la base de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Tenez l'appareil hors de portée des enfants.**
- **Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.**
- **N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité si ce n'était pas le cas.**
- **Vérifiez le filtre chaque fois que vous voulez utiliser l'appareil. N'utilisez jamais la centrifugeuse si le filtre est cassé ou endommagé. Contactez un Centre Service Agréé Philips.**
- **Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez si tous les composants ont été correctement montés.**
- **Utilisez l'appareil lorsque les deux loquets sont bloqués.**
- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 40 secondes**

sans interruption lors des opérations difficiles et laissez-le refroidir suffisamment. Aucune des recettes présentées dans ce mode d'emploi ne sont considérées comme difficiles à préparer.

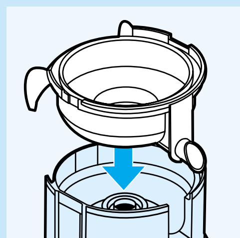
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée de remplissage pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez toujours le poussoir à cet effet.
- Débloquez les loquets uniquement après avoir arrêté l'appareil et après l'arrêt du filtre.
- Ne retirez pas le sélecteur de pulpe lors du fonctionnement de l'appareil.
- Ne touchez pas les petites lames à la base du filtre, vous pourriez vous couper!
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ne le rincez pas non plus.

Préparation à l'emploi

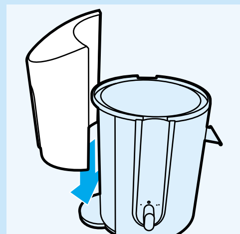
1. Lavez toutes les pièces amovibles (voir chapitre "Nettoyage").



2. Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.



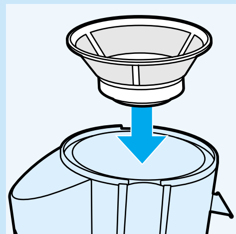
3. Placez le collecteur de jus dans l'appareil.



4. Placez le sélecteur de pulpe dans l'appareil en l'inclinant légèrement vers l'avant. Fixez d'abord la partie supérieure et ensuite poussez la partie inférieure en place.

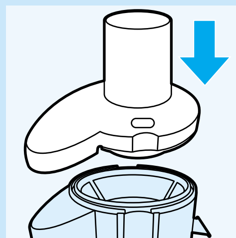
Lors de la préparation du jus, arrêtez l'appareil de temps en temps pour vider le sélecteur de pulpe.

- *Remontez le sélecteur de pulpe avant de continuer.*

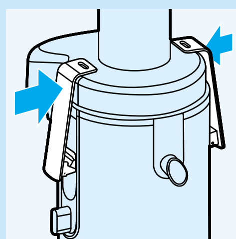


5 **Mettez le filtre dans le sélecteur de jus. Assurez-vous que le filtre est correctement fixé sur l'arbre moteur ("clic").**

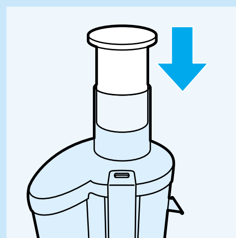
Vérifiez toujours le filtre avant utilisation. N'utilisez jamais la centrifugeuse si le filtre est cassé ou défectueux. Contactez un Centre Service Agréé Philips ou votre revendeur.



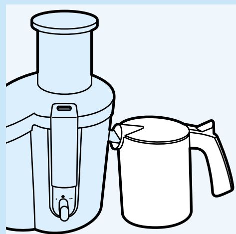
6 **Tenez le couvercle au-dessus du filtre et fixez-le correctement.**



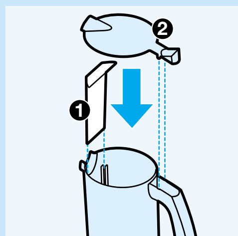
7 **Verrouillez les deux loquets sur le couvercle (clic).**
Assurez-vous que les loquets sont bien verrouillés sur le couvercle.



8 **Faites glisser le poussoir dans la cheminée de remplissage en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie de la cheminée de remplissage.**



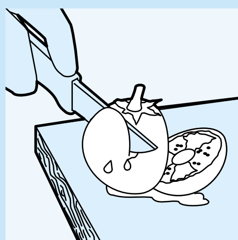
9 **Positionnez le verre à jus sous le bec verseur.**
Mettez le couvercle sur le verre à jus pour éviter tout débordement ou si vous voulez ranger le jus dans le réfrigérateur.



◗ **Pour séparer la mousse lorsque vous versez le jus dans un autre verre, fixez le séparateur de mousse sur le verre à jus.**

Note: Si vous voulez que votre boisson ait une couche de mousse, n'utilisez pas le séparateur de mousse!

Utilisation



Cet appareil fonctionne seulement si tous les composants ont été correctement montés et si le couvercle a été verrouillé à l'aide des loquets.

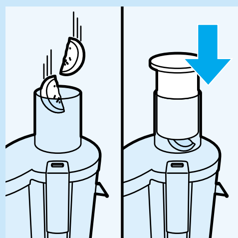
1 Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux pour pouvoir ainsi les introduire dans la cheminée de remplissage.



2 Assurez-vous d'avoir placé le verre à jus au-dessous du bec verseur.

3 Mettez l'appareil en marche en réglant le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) ou 2 (vitesse normale).

- La vitesse 1 est appropriée pour les fruits et les légumes à jus tels que les melons, les raisins, les tomates, les concombres et les framboises.
- la vitesse 2 est appropriée pour tout type de fruit et légume.



4 Mettez les morceaux dans la cheminée de remplissage et pressez-les lentement avec le poussoir sur le filtre rotatif.

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir. Vous risqueriez de ralentir le filtre d'extraction voire même de le bloquer.

Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée de remplissage.

Après avoir préparé les ingrédients et que tout le jus se soit écoulé dans le verre, arrêtez l'appareil et attendez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

Suggestions

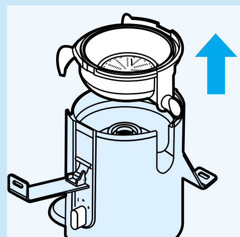
- Utilisez des fruits et légumes frais, car ils sont plus juteux. La centrifugeuse est appropriée surtout pour l'ananas, betteraves, céleri, pommes, concombres, carottes, épinards, melons, tomates, grenades, oranges et raisins.
- Vous ne devez pas enlever les peaux ou les pelures. Vous devez éplucher seulement les fruits ou légumes a pelures épaisse tels que

les oranges, ananas ou betteraves non cuites. Retirez la peau blanche des agrumes car elle a un goût amer.
- Quand vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus de pommes dépend du type de pommes utilisées. Certains types de pommes sont plus juteux que d'autres. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Le jus de pommes devient marron très rapidement. Vous pouvez ralentir ce processus en ajoutant quelques gouttes de jus de citron.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues ne doivent pas être préparés dans la centrifugeuse. Pour préparer ces fruits, utilisez un robot ou un mixeur.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Buvez le jus immédiatement après la préparation. S'il est exposé à l'air pendant quelque temps, le jus perd son goût et sa valeur nutritive.
- Pour extraire le maximum de jus, pressez toujours le poussoir lentement vers le bas.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour traiter des fruits trop durs, fibreux ou amylacés ou pour la canne à sucre.

Nettoyage

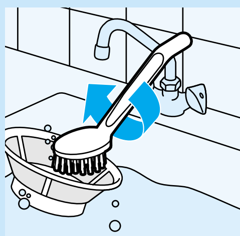
- **Cet appareil est plus facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après son utilisation.**
- **N'utilisez pas des produits abrasifs, des tampons à récurer, de l'acétone, de l'alcool, etc. pour nettoyer l'appareil.**
- **Toutes les pièces détachables peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.**

1 Arrêtez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et attendez jusqu'à ce que le filtre soit arrêté.



2 Enlevez les composants sales du bloc moteur. Démontez-les dans l'ordre suivant:
- Enlevez le sélecteur de pulpe;
- Enlevez le poussoir;
- Ouvrez les loquets;
- Retirez le couvercle.

3 Enlevez le sélecteur de pulpe avec le filtre.



4 Nettoyez ces pièces à l'aide de la brosse, à l'eau chaude savonneuse et rincez-les sous l'eau.

5 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas non plus.

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : **www.philips.com** ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recettes

Cocktail énergétique

- 2 tasses de carottes coupées en morceaux
- 1/2 concombre
- 12 feuilles d'épinards
- 1 citron vert épluché
- 1 tasse de céleri coupé
- 1 pomme
- 1 tomate
- 2 cuillerées à soupe de miel
- ▸ *Traitez tous les ingrédients sauf le miel dans la centrifugeuse. Ajoutez-y le miel et mélangez bien.*
- ▸ *Servir immédiatement, en ajoutant quelques glaçons.*

Pot-pourri de fruits

- 4 abricots de dimension moyenne, sans noyau
- 2 tasses de melon coupé en cubes, épluché
- 1 grosse pomme, épépinée
- 1 orange épluchée
- ▸ *Traitez les fruits dans la centrifugeuse, mélangez le jus, ajoutez quelques glaçons et consommez immédiatement.*

Tentation

- 6 abricots dénoyautés
- 2 tasses de melon, épluché
- 1/2 tasse de jus d'orange
- ▸ *Traitez les fruits dans la centrifugeuse. Mélangez bien le jus obtenu. Ajoutez-y 6 glaçons.*
- ▸ *Servir immédiatement en verres de dimension moyenne en décorant avec des fraises ou cerises et une tranche d'orange.*

Nuage rose

- 1 tasse de fraises
- 1 orange épluchée
- 1 tasse de poire coupée en cubes, épépinée
- 1 petite carotte coupée
- ▸ *Traitez dans la centrifugeuse. Mélangez bien.*
- ▸ *Servir immédiatement. Ajouter quelques glaçons.*

Cocktail miraculeux

- 1 tasse d'ananas coupé en cubes, épluché
- 1 tasse de pomme coupée en cubes, épépinée
- 2 petites carottes coupées
- 1 orange épluchée
- 2 céléris coupés
- 1 citron vert épluché
- *Traitez les fruits dans la centrifugeuse. Mélangez bien. Ajoutez quelques glaçons. Servir immédiatement.*

Jus d'ananas, pêches et poires

- 1/2 ananas, épluché et coupé en deux
- 2 pêches, coupées en deux et dénoyautées
- 2 petites poires mûres, épépinées
- *Extraire le jus d'ananas, des pêches et des poires à l'aide de la centrifugeuse. Consommer immédiatement.*

Gateau surprise à l'ananas

- 3/4 jus d'ananas
- 10 cuillerées à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 tasse de lait concentré sucré
- 54 biscuits à la cuiller
- 1/4 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 boite d'ananas coupé en rondelles
- 6-10 cerises
- *Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus. Travaillez le beurre à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Ajoutez-y lentement le sucre, les jaunes d'œufs et le lait concentré sucré. Continuez à mélanger pour obtenir une pâte homogène et ensuite ajoutez le jus d'ananas.*
- *Graissez légèrement un moule à gâteau avec du beurre et commencez à former le gâteau en tapissant le fond et les bords du moule avec des biscuits à la cuillère mouillés légèrement dans le sirop d'ananas. Ajoutez alternativement une couche de crème et une couche de biscuits à la cuillère jusqu'à ce que vous ayez fini les biscuits. Terminez par une couche de crème. Laissez refroidir le gâteau pendant trois heures au réfrigérateur avant de le démouler.*
- *Faites du caramel en mélangeant de l'eau avec du sucre. Décorez le gâteau avec des tranches d'ananas, des cerises et des fils de caramel. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un moule à gâteau.*

Tarte aux carottes, pommes et ananas

- 200 g carottes
- 200 g ananas
- 200 g pommes
- 1 tasse de noix de coco (râpée)
- 3 tasses de farine
- 1 cuillerée à soupe de levure

- 1 cuillerée à soupe de cannelle
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de miel
- 4 oeufs
- 1 tasse d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 tasse de noix hachées

- *Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus de carotte, ananas et pomme. Utilisez la pulpe obtenue dans le sélecteur de pulpe.*
- *Mélangez la pulpe de la carotte, de l'ananas et de la pomme. Ajoutez le miel, le sucre, l'huile et le sucre vanillé et homogénéisez le tout. Ajoutez-y les ingrédients secs.*
- *Incorporez la noix de coco et les noix. Versez la pate dans un moule graissé. Faites cuire au four pendant 45-55 minutes à 160°C.*
- *Avec ce mélange vous pouvez préparer des muffins délicieux. Remplissez les moules à muffins aux trois quarts et faites cuire au four pendant 40 minutes.*

Faits d'alimentation: fruits et légumes

Fruit/légume	Vitamines/minérales	Kilojoules/calories	Vitesse
Pommes	Vitamine C	200g = 150kJ (72 cal)	maximum
Abricots	Riches en fibres, contiennent du potassium	30g = 85kJ (20 cal)	minimum
Betterave	Une bonne source d'acide folique, fibres alimentaires, vitamine C et potassium	160g = 190kJ (45 cal)	maximum
Myrtille	Vitamine C	125g = 295kJ (70 cal)	minimum
Chou de Bruxelles	Vitamine C, B, B6, E, acide folique et fibres	100g = 110kJ (26 cal)	minimum
Chou	Vitamine C, acide folique, potassium, B6 et fibres	100g = 110kJ (26 cal)	maximum
Carottes	Vitamin A, C, B6 et fibres	120g = 125kJ (30 cal)	maximum
Céléri	Vitamine C et potassium	80g = 55kJ (7 cal)	maximum
Concombre	Vitamine C	280g = 120kJ (29 cal)	minimum
Fenouil	Vitamine C et fibres	300g = 145kJ (35 cal)	minimum
Raisins	Vitamine C, B6 et potassium	125g = 355kJ (85 cal)	minimum
Kiwi	Vitamine C et potassium	100g = 100kJ (40 cal)	minimum
Melons	Vitamine C, acide folique, fibres et vitamine A	200 = 210kJ (50 cal)	minimum
Nectarines	Vitamine C, B3, potassium et fibres	180g = 355kJ (85 cal)	maximum
Pêches	Vitamine C, B3, potassium et fibres	150g = 205kJ (49 cal)	maximum
Poires	Fibres	150g = 250kJ (60 cal)	maximum
Ananas	Vitamine C	150g = 245kJ (59 cal)	maximum
Framboises	Vitamine C, fer, potassium and magnésium	125g = 130kJ (31 cal)	minimum
Tomates	Vitamine C, fibres, vitamine E, acide folique et vitamine A	100g = 90kJ (22 cal)	minimum

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus communs que vous pouvez rencontrer avec votre centrifugeuse. Veuillez lire tous les chapitres pour plus de détails. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du petit guide, adressez-vous au Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est doté d'un système de sécurité. Il ne fonctionne pas si les composants n'ont pas été correctement attachés. Avant de vérifier s'ils sont correctement attachés, arrêtez l'appareil.
Du bloc moteur émane une mauvaise odeur lors des premières utilisations.	C'est tout à fait normal. Si l'odeur persiste après plusieurs utilisations, vérifiez les quantités préparées et les durées de préparation.
L'appareil fait du bruit, émane une odeur désagréable, il est très chaud au toucher, émane de la fumée, etc.	Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Contactez un Centre Service Agréé Philips ou votre fournisseur pour vérifications.
Le filtre est bloqué.	Arrêtez l'appareil, nettoyez la cheminée de remplissage et préparez une quantité plus petite.
Le filtre touche la cheminée de remplissage ou vibre fortement pendant le fonctionnement.	Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez si vous avez placé correctement le filtre dans le sélecteur de pulpe. Les nervures au fond du filtre doivent être correctement fixées sur l'arbre moteur. Vérifiez si le filtre n'est pas endommagé. L'appareil peut mal fonctionner s'il y a des craquelures, fêlures, un disque à râper oublié ou toute autre anomalie.
	Si le filtre est cassé ou endommagé, n'utilisez plus l'appareil. Contactez un Centre Service Agréé Philips.

Inleiding

Uw nieuwe sapcentrifuge heeft een speciaal, licht gekanteld ontwerp dat 5° naar voren helt aan de kant van de uitstroomopening voor het sap, om een maximale sapopbrengst te garanderen.

Algemene beschrijving

A.Stamper
B Vultrechter
C Deksel
D Filter
E Sapopvangbak
F Pulpopvangbak
G Dekselklemmen
H Bedieningsknop
I Aandrijfas
J Motorunit
K Snoeropbergruimte
L Deksel van sapkan
M Schuimscheider
N Sapkan
O Schoonmaakborstel

Belangrijk

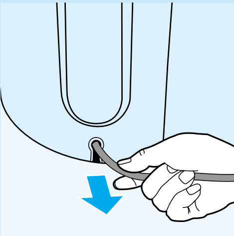
Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.

- **Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.**
- **Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.**
- **Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.**
- **Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.**
- **Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.**
- **Controleer het filter voor ieder gebruik. Als u scheuren of beschadigingen ontdekt, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.**
- **Zorg dat alle onderdelen op de juiste wijze gemonteerd zijn voordat u het apparaat inschakelt.**

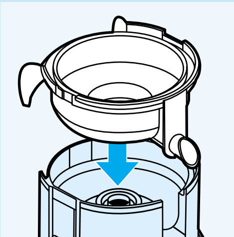
- Gebruik het apparaat alleen wanneer beide klemmen vergrendeld zijn.
- Laat het apparaat bij een zware belasting niet langer dan 40 seconden achterelkaar werken en laat het apparaat daarna voldoende afkoelen. Geen van de recepten in deze gebruiksaanwijzing vormen een zware belasting.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter terwijl het apparaat loopt. Gebruik hiervoor uitsluitend de stamper.
- Ontgrendel de dekselklemmen pas nadat u het apparaat uitgeschakeld heeft en het filter tot stilstand is gekomen.
- Verwijder de pulpbak niet terwijl het apparaat loopt.
- Raak de kleine messen onderin het filter niet aan.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel hem ook niet af onder de kraan.

Klaarmaken voor gebruik

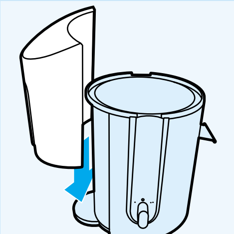
1 Was alle afneembare onderdelen af (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').



2 Trek het snoer uit de snoeropbergruimte aan de acherzijde van het apparaat.



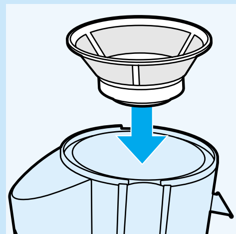
3 Plaats de sapopvangbak in het apparaat.



4 Plaats de pulpopvangbak in het apparaat door hem licht naar voren te kantelen. Plaats eerst de bovenkant en duw daarna de onderkant op zijn plaats.

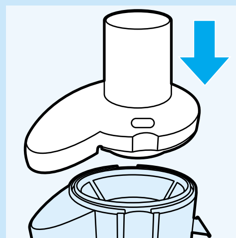
Terwijl u sap aan het bereiden bent, kunt u de pulpopvangbak legen door het apparaat uit te schakelen en de pulpopvangbak voorzichtig te verwijderen.

- *Plaats de lege pulopopvangbak weer terug in het apparaat voordat u verder gaat met sap bereiden.*

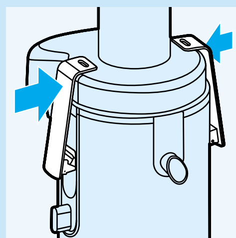


5 Plaats het filter in de sapopvangbak. Zorg ervoor dat het filter goed op de aandrijfas zit ('klik').

Controleer het filter voor ieder gebruik. Als u scheuren of beschadigingen ontdekt, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum of breng het apparaat naar uw dealer.

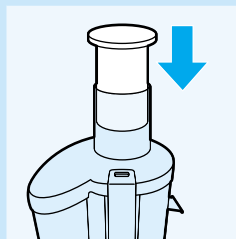


6 Houd het deksel boven het filter en laat het op zijn plaats zakken.

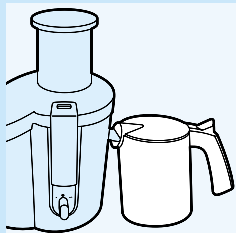


7 Duw de twee klemmen op het deksel om het deksel te vergrendelen ('klik').

Zorg ervoor dat de klemmen aan beide zijden van het deksel goed vergrendeld zijn.

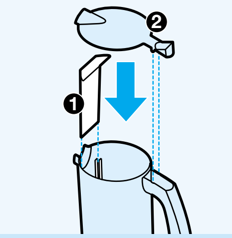


8 Schuif de stamper in de vultrechter door de gleuf in de stamper over het uitsteekseltje aan de binnenzijde van de vultrechter te laten glijden.



9 Plaats de sapkan onder de tuit.

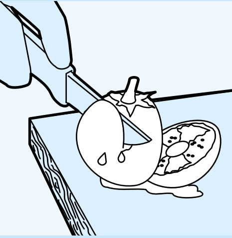
Plaats het deksel op de sapkan om spatten te voorkomen of als u het sap in de koelkast wilt bewaren.



- **Als u bij het uitschenken het schuim van het sap wilt scheiden, plaats dan de schuimscheider in de sapkan door hem erin te schuiven.**

NB: als u een drankje met een schuimlaag wilt, moet u de schuimscheider niet gebruiken!

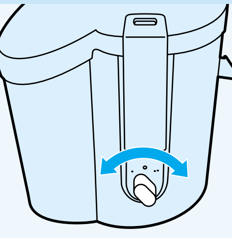
Gebruik



Het apparaat werkt alleen indien alle onderdelen goed bevestigd zijn en het deksel goed met de klemmen vergrendeld is.

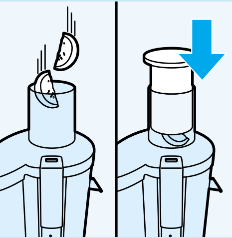
1. **Was het fruit en/of de groenten en snijd ze in stukken die in de vultrechter passen.**

2. **Zorg ervoor dat de sapkan onder de tuit staat.**



3. **Schakel het apparaat in door de aan/uitknop naar stand 1 (lage snelheid) of 2 (hoge snelheid) te draaien.**

- Snelheid 1 is met name geschikt voor zacht fruit en zachte groenten zoals watermeloen, druiven, tomaten, komkommer en frambozen.
- Snelheid 2 is geschikt voor alle soorten fruit en groenten.



4. **Doe de voorgesneden stukken in de vultrechter en duw ze met de stamper voorzichtig naar beneden richting het ronddraaiende filter.**

Oefen niet te veel druk uit op de stamper, omdat dit een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van het sap en het filter er zelfs door tot stilstand kan komen

Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter.

Verwerk alle ingrediënten en wacht totdat er geen sap meer uit de tuit stroomt. Schakel daarna het apparaat uit en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.

Tips

- Gebruik verse vruchten en groenten omdat deze meer sap bevatten. Bij uitstek geschikt om te verwerken in een sapcentrifuge zijn ananas, rode biet, bleekselderij, appel, komkommer, wortel, spinazie, meloen, tomaat, granaatappel, sinaasappel en druif.
- U hoeft dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Alleen de

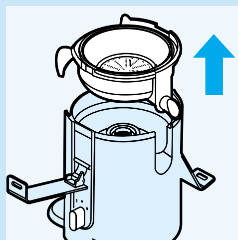
dikke schillen, bijvoorbeeld die van sinaasappels en ongekookte bieten, moeten worden verwijderd. Verwijder ook de witte binnenschil van citrusvruchten omdat die een bittere smaak heeft.
- Als u appelsap maakt, onthoud dan dat de dikte van het sap afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Hoe sappiger de appel, hoe dunner het sap wordt. Kies een appelsoort die het soort sap oplevert waar u van houdt.
- Appelsap wordt heel snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- Vruchten die zetmeel bevatten, zoals banaan, papaja, avocado, vijg en mango, zijn niet geschikt om in de sapcentrifuge te bewerken. Gebruik een keukenmachine, een blender of een staafmixer om deze vruchten te verwerken.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Drink het sap meteen nadat u het gemaakt heeft. Als het enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn smaak en zijn voedingswaarde.
- Om zo veel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.

Schoonmaken

- **Het apparaat is gemakkelijker schoon te maken als u dat direct na gebruik doet.**
- **Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, aceton, alcohol enz. om het apparaat schoon te maken.**
- **Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.**

1 Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.

2 Verwijder de vuile onderdelen van de motorunit. Ga als volgt te werk:
- Verwijder de pulpopvangbak;
- Verwijder de stamper;
- Open de dekselklemmen;
- Verwijder het deksel.



3 Verwijder de sapopvangbak samen met het filter.



4 Reinig deze onderdelen met de schoonmaakborstel in warm water met een beetje afwasmiddel en spoel ze daarna af onder de kraan.

5 Reinig de motorunit met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water en spoel hem niet af onder de kraan.

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website (**www.philips.com**), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepten

Energie-cocktail

- 2 kopjes wortel, gepunt
- 1/2 kopje komkommer
- 12 spinazieblaadjes
- 1 limoen, geschild
- 1 kopje bleekselderij, gepunt
- 1 appel
- 1 tomaat
- 2 eetl. honing

- *Verwerk alle ingrediënten behalve de honing in de sapcentrifuge. Voeg de honing toe en meng goed.*
- *Voeg indien gewenst enkele ijsblokjes toe en serveer direct.*

Multivruchtendrank

- 4 middelgrote abrikozen, ontpit
- 2 kopjes meloen in blokjes, geschild
- 1 grote appel, zonder steeltje
- 1 sinaasappel, geschild

- *Verwerk het fruit in de sapcentrifuge, meng goed, voeg een paar ijsblokjes toe en serveer direct.*

Temptation

- 6 abrikozen
- 2 kopjes meloen, geschild
- 1/2 kopje sinaasappelsap

- *Verwerk het fruit in de sapcentrifuge. Meng het sap goed en voeg 6 ijsblokjes toe.*
- *Serveer direct in middelgrote glazen gegarneerd met aarbeien of maraschino-kersen en een schijfje sinaasappel.*

Pink cloud

- 1 kopje aardbeien
- 1 sinaasappel, geschild en zonder kern
- 1 kopje peer in blokjes, zonder steeltje
- 1 kleine wortel, gepunt
- ▸ *Verwerk in de sapcentrifuge. Meng goed.*
- ▸ *Voeg enkele ijsblokjes toe en serveer direct.*

Miracle

- 1 kopje ananas in blokjes, geschild
- 1 appel in blokjes, zonder steeltje
- 2 kleine wortels, gepunt
- 1 sinaasappel, geschild
- 2 stelen bleekselderij, gepunt
- 1 limoen, geschild
- ▸ *Verwerk het fruit in de sapcentrifuge. Meng goed en voeg enkele ijsblokjes toe. Serveer direct.*

Ananas, perzik en perensap

- 1/2 ananas, geschild en nogmaals gehalveerd
- 2 perzikken, ontpit en gehalveerd
- 2 kleine rijpe peren, zonder steeltje
- ▸ *Verwerk de ananas, perzikken en peren in de sapcentrifuge. Serveer direct.*

Ananascrèmetaart

- 3/4 kopje ananassap
- 10 eetl. boter
- 1 eetl. poedersuiker
- 2 eierdooiers
- 1 kopje gezoete geconcentreerde melk
- 54 lange vingers
- 1/4 kopje water
- 1 kopje suiker
- 1 blik ananasschijven
- 6-10 maraschino-kersen
- ▸ *Gebruik de sapcentrifuge om het ananassap te verkijgen. Klop de boter met een mixer tot een romige massa. Voeg de suiker, eiderdooiers en gezoete geconcentreerde melk langzaam toe. Blijf kloppen totdat een luchtig mengsel is ontstaan en voeg daarna het ananassap toe.*
- ▸ *Vet een springvorm licht in met boter en maak de taart door de zijkanten en de bodem van de springvorm te bedekken met lange vingers die licht bevochtigd zijn met de siroop uit het blik ananas. Doe een laag crème over de lange vingers op de bodem, doe over de laag crème weer een laag lange vingers enzovoort. Eindig met een laag crème. Koel de taart drie uur in de koelkast en haal hem daarna uit de springvorm.*
- ▸ *Maak karamel door de suiker en het water te koken. Versier de taart met ananasschijven, maraschino-kersen en karameldraden. Met een springvorm krijgt u het beste resultaat.*

Wortel, appel en ananascake

- 200 g wortel
- 200 g ananas
- 200 g appel
- 1 kopje geraspte kokos
- 3 kopjes bloem
- 1 eetl. bakpoeder
- 1 eetl. kaneel
- 1 kopje suiker
- 1 kopje honing
- 4 eieren
- 1 kopje olie
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 kopje gehakte noten

- ▸ *Verwerk de wortel, ananas en appel in de sapcentrifuge. Gebruik de pulp die in de pulpopvangbak zit.*
- ▸ *Meng de wortel-, ananas- en appelpulp. Voeg de honing, suiker en vanillesuiker toe en meng goed. Zeef de droge ingrediënten boven de kom en spatel ze door het mengsel heen.*
- ▸ *Spatel de kokos en noten door het mengsel en giet het mengsel in een ingevette bakvorm. Bak de cake ongeveer 45-55 minuten op 160°C.*
- ▸ *Dit cakemengsel is ook zeer geschikt voor muffins. Vul muffinvormpjes voor driekwart met het mengsel en bak de muffins 40 minuten.*

Feiten over groenten en fruit

Fruit/groente	Vitaminen/mineralen	Kilojoules/Kilocalorieën	Snelheidsstand
Appels	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	hoog
Abrikozen	Rijk aan voedingsvezels, bevat kalium	30 g = 85 kJ (20 kcal)	laag
Rode bieten	Goede bron van foliumzuur, voedingsvezel, vitamine C en kalium	160 g = 190 kJ (45 kcal)	hoog
Bosbessen	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	laag
Spruiten	Vitamine C, B, B6, E, foliumzuur en voedingsvezel	100 g = 110 kJ (26 kcal)	laag
Kool	Vitamine C, foliumzuur, kalium, B6 en voedingsvezel	100 g = 110 kJ (26 kcal)	hoog
Wortels	Vitamine A, C, B6 en voedingsvezel	120 g = 125 kJ (30 kcal)	hoog
Bleekselderij	Vitamine C en kalium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	hoog
Komkommer	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	laag
Venkel	Vitamine C en voedingsvezel	300 g = 145 kJ (35 kcal)	laag
Druiven	Vitamine C, B6 en kalium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	laag
Kiwi's	Vitamine C en kalium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	laag
Meloen	Vitamine C, foliumzuur, voedingsvezel en vitamine A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	laag
Nectarines	Vitamine C, B3, kalium en voedingsvezel	180 g = 355 kJ (85 kcal)	hoog
Perzikken	Vitamine C, B3, kalium en voedingsvezel	150 g = 205 kJ (49 kcal)	hoog
Peren	Voedingsvezel	150 g = 250 kJ (60 kcal)	hoog
Ananas	Vitamine C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	hoog
Frambozen	Vitamine C, ijzer, kalium en magnesium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	laag
Tomaten	Vitamine C, voedingsvezel, vitamine E, foliumzuur en vitamine A	100 g = 90 kJ (22 kcal)	laag

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u tegen kunt komen tijdens het gebruik van uw sapcentrifuge. Lees de betreffende hoofdstukken voor verdere details. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen, neem dan contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Dit apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem. Het werkt niet als de onderdelen niet op de juiste wijze geplaatst zijn. Controleer of de onderdelen op de juiste manier geplaatst zijn. Schakel wel eerst het apparaat uit voordat u dit controleert.
De motor produceert een onaangename geur de eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt.	Dit is niet ongebruikelijk. Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer heeft gebruikt, controleer dan de hoeveelheden die u verwerkt en de verwerkingstijd.
Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum of uw Philips dealer.
Het filter is geblokkeerd.	Schakel het apparaat uit, maak de vultrechter en het filter schoon en verwerk een kleinere hoeveelheid.
Het filter raakt de vultrechter of trilt sterk tijdens het verwerken van groente of fruit.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of het filter op de juiste manier in de sapopvangbak is geplaatst. De ruggetjes aan de onderkant van het filter moeten precies op de aandrijfas vallen. Controleer of het filter beschadigd is. Barstjes, haarscheurtjes, een losse raspschijf of andere afwijkingen kunnen een storing veroorzaken.
	Als u barstjes of andere schade ontdekt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.

Introducción

Su nueva licuadora tiene un diseño especial, ligeramente inclinado, que hace que ésta se incline 5° hacia el lado de la abertura de salida del zumo para garantizar que se vierte la máxima cantidad de zumo.

Descripción general

- A Empujador
- B Tubo de alimentación
- C Tapa
- D Filtro
- E Depósito de zumo
- F Contenedor de pulpa
- G Abrazaderas
- H Botón de control
- I Eje motor
- J Unidad motora
- K Recogecable
- L Tapa de la jarra para zumo
- M Separador de espuma
- N Jarra para zumo
- O Cepillo limpiador

Importante

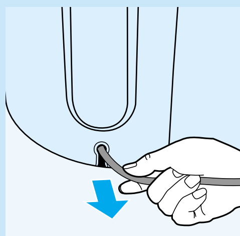
Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- **Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la base del aparato se corresponde con el voltaje de red local.**
- **No utilice el aparato si el cable, el enchufe u otros componentes están dañados.**
- **Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.**
- **Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico.**
- **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.**
- **No deje que el aparato funcione sin supervisión.**
- **No utilice nunca piezas o accesorios de otro fabricante o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza otras piezas o accesorios.**
- **Compruebe el filtro cada vez que vaya a utilizar el aparato. Si detecta cualquier grieta o daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio Philips más cercano.**
- **Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de conectar el aparato.**
- **Utilice el aparato sólo si ambas abrazaderas están cerradas.**
- **No accione la licuadora durante más de 40 segundos seguidos cuando procese grandes cantidades, y después deje que se enfríe**

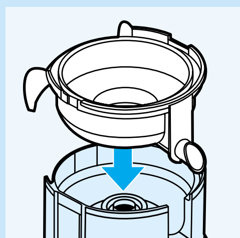
suficientemente. Ninguna de las recetas que aparecen en estas instrucciones requiere grandes cantidades.
- No introduzca los dedos ni ningún objeto en el tubo de alimentación mientras el aparato esté funcionando. Sólo debe utilizar el empujador para este fin.
- Abra las abrazaderas cuando ya haya desconectado el aparato y el filtro haya dejado de girar.
- No saque el contenedor de pulpa si el aparato está funcionando.
- No toque las pequeñas cuchillas que se encuentran en la base del filtro.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- Nunca sumerja la unidad motora en agua u otro líquido. Tampoco la aclare.

Cómo preparar el aparato

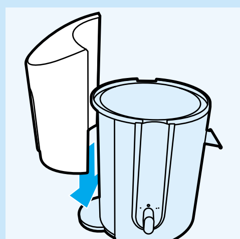
1 Lave todas las piezas desmontables (consulte el capítulo 'Limpieza').



2 Saque el cable de red del compartimento de recogida del cable que hay en la parte trasera del aparato.



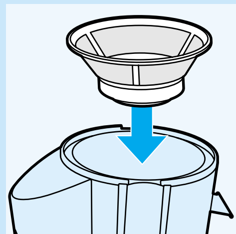
3 Coloque el depósito de zumo en el aparato.



4 Coloque el contenedor de pulpa en el aparato inclinándolo ligeramente hacia delante. Introduzca primero la parte superior y luego encaje la parte inferior.

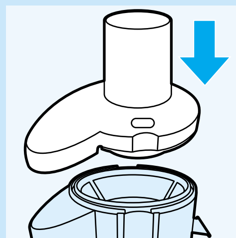
Mientras está haciendo zumo, puede vaciar el contenedor de pulpa si desconecta el aparato y lo saca con cuidado.

- *Vuelva a colocar el contenedor de pulpa vacío antes de seguir haciendo zumo.*

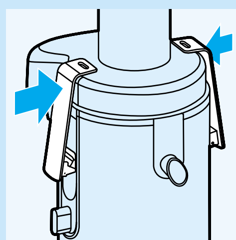


5 **Coloque el filtro en el depósito de zumo. Asegúrese de que el filtro está bien puesto en el eje motor (clic).**

Siempre compruebe el filtro antes de utilizar el aparato. Si detecta cualquier grieta o daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio Philips más cercano o lleve el aparato a su distribuidor.

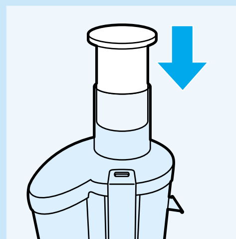


6 **Sujete la tapa por encima del filtro y bájela hasta colocarla en su sitio.**

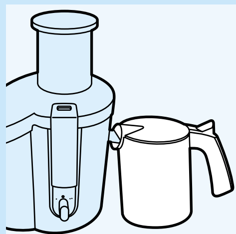


7 **Cierre la tapa con las dos abrazaderas para sujetarla en su sitio (clic).**

Asegúrese de que ambas abrazaderas están bien colocadas a ambos lados de la tapa.

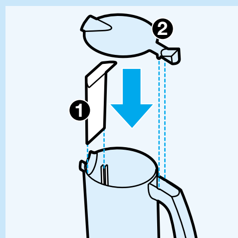


8 **Deslice el empujador por el tubo de alimentación. Para ello, alinee la ranura del empujador con el pequeño saliente que hay en el interior del tubo de alimentación.**



9 **Coloque la jarra para zumo debajo de la boquilla.**

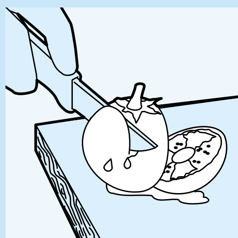
Coloque la tapa sobre la jarra para zumo para evitar salpicaduras o si desea guardar el zumo en la nevera.



◗ **Si desea separar la espuma del zumo al servir, introduzca el separador de espuma en la jarra para zumo.**

Nota: Si quiere que el zumo tenga una capa de espuma, no utilice el separador de espuma.

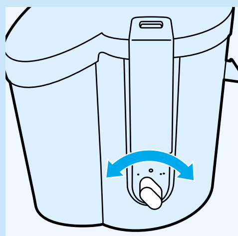
Cómo usar el aparato



El aparato sólo funcionará si se han montado bien todas las piezas y si se ha cerrado correctamente la tapa, sujetándola con las abrazaderas.

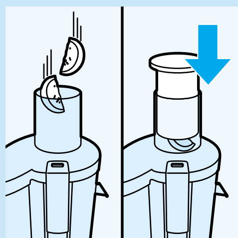
1 **Lave la fruta o las hortalizas y córtelas en piezas para que quepan en el tubo de alimentación.**

2 **Asegúrese de colocar la jarra para zumo debajo de la boquilla.**



3 **Para conectar el aparato, gire el botón de control hasta la posición 1 (velocidad lenta) ó 2 (velocidad normal).**

- La velocidad 1 es adecuada especialmente para frutas y hortalizas blandas como sandías, uvas, tomates, pepinos o frambuesas.
- La velocidad 2 es adecuada para todo tipo de frutas y hortalizas.



4 **Ponga las piezas ya cortadas en el tubo de alimentación y empújelas ligeramente hacia el filtro, que está girando, ayudándose del empujador.**

No ejerza demasiada presión sobre el empujador, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado e incluso podría detener el filtro.

No introduzca los dedos ni ningún objeto en el tubo de alimentación.

Una vez que haya procesado todos los ingredientes y haya dejado de salir zumo, desconecte el aparato y espere hasta que el filtro deje de girar.

Consejos

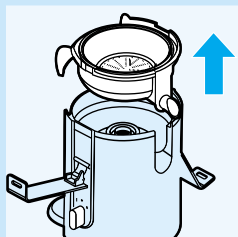
- Utilice frutas y hortalizas frescas, ya que contienen más zumos. Son especialmente adecuadas para procesar en la licuadora las piñas, las remolachas, las ramas de apio, las manzanas, los pepinos, las zanahorias, las espinacas, los melones, los tomates, las granadas, las naranjas o las uvas.
- No es necesario pelar los alimentos si tienen una piel o cáscara fina.

Sólo pélelos si tienen una piel gruesa, como por ejemplo las naranjas, las piñas o las remolachas sin cocer. Quite también la capa blanca de los cítricos, ya que da un sabor amargo.
- Cuando haga zumo de manzana, recuerde que el espesor del zumo depende del tipo de manzana que utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, más claro saldrá el zumo. Elija un tipo de manzana que produzca el zumo que más le agrade.
- El zumo de manzana se oxida muy rápidamente. Puede retrasar este proceso añadiendo unas gotitas de zumo de limón.
- Las frutas que tienen fécula como los plátanos, las papayas, los aguacates, los higos o los mangos no son adecuadas para licuarlas en la licuadora. Utilice un robot de cocina o una batidora para licuar este tipo de fruta.
- Las hojas y los tallos, por ejemplo de lechuga, también se pueden procesar en la licuadora.
- Beba el zumo nada más hacerlo. Si queda expuesto al aire libre durante un tiempo, el zumo perderá sabor y valor nutricional.
- Para conseguir la máxima cantidad de zumo, presione el empujador hacia abajo y despacio.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas muy duras o con mucha fibra o fécula, como la caña de azúcar.

Limpieza

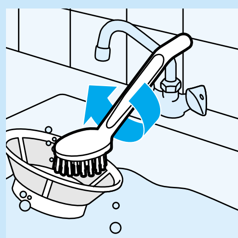
- **Es más fácil limpiar el aparato si lo hace justo después de utilizarlo.**
- **No utilice limpiadores abrasivos, estropajos, acetona o alcohol para limpiar el aparato.**
- **Todas las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.**

1 Desconecte el aparato, desenchúfelo de la pared y espere hasta que el filtro haya dejado de girar.



2 Saque todas las piezas sucias de la unidad motora. Desmonte el aparato siguiendo este orden:
- Desmonte el contenedor de pulpa;
- Desmonte el empujador;
- Abra las abrazaderas;
- Desmonte la tapa.

3 Saque el depósito de zumo junto con el filtro.



4 Limpie estas piezas con el cepillo y utilice agua caliente y un poco de detergente líquido. Aclárelas bajo el grifo.

5 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en **www.philips.com** o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, póngase en contacto con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recetas

Cóctel energético

- 2 tazas de zanahorias picadas
- 1/2 taza de pepino
- 12 hojas de espinaca
- 1 lima pelada
- 1 taza de apio picado
- 1 manzana
- 1 tomate
- 2 cucharadas de miel

▸ *Procese en la licuadora todos los ingredientes, excepto la miel. Añada la miel y mezcle bien.*

▸ *Sírvalo inmediatamente y añada unos cubitos de hielo, si lo desea.*

Popurrí de frutas

- 4 albaricoques de tamaño medio sin hueso.
- 2 tazas de melón cortado en cuadritos y pelado
- 1 manzana grande sin el tallo
- 1 naranja pelada

▸ *Procese todas las frutas en la licuadora, mezcle bien, añada algunos cubitos de hielo y sírvalo inmediatamente.*

Tentación

- 6 albaricoques sin hueso
- 2 tazas de melón pelado
- 1/2 taza de zumo de naranja

▸ *Procese las frutas en la licuadora. Mezcle bien el zumo resultante. Añada 6 cubitos de hielo.*

▸ *Sírvalo inmediatamente en vasos de tamaño mediano. Como guarnición puede servir fresas o cerezas al marrasquino y una rodaja de naranja.*

Nube rosa

- 1 taza de fresas
- 1 naranja pelada y con el centro quitado
- 1 taza de pera cortada en cubos y sin el tallo
- 1 zanahoria pequeña picada

▸ *Procese todo en la licuadora y mézclelo bien.*

▸ *Sírvalo inmediatamente. Añada unos cuantos cubitos.*

Extracto milagroso

- 1 taza de piña cortada en cubos pelada
- 1 taza de manzana cortada en cubos sin el tallo
- 2 zanahorias pequeñas picadas
- 1 naranja pelada
- 2 ramitas de apio picado
- 1 lima pelada
- ▸ *Procese las frutas en la licuadora. Añada unos cubitos. Sírvalo inmediatamente.*

Zumo de piña, melocotón y pera

- 1/2 piña pelada y partida a la mitad
- 2 melocotones partidos a la mitad y sin hueso
- 2 peras maduras y pequeñas sin el tallo
- ▸ *Procese la piña, los melocotones y las peras en la licuadora. Sírvalo inmediatamente.*

Tarta de sorpresa de piña

- 3/4 de una taza de zumo de piña
- 10 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 2 yemas de huevo
- 1 taza de leche condensada
- 54 soletillas
- 1/4 de una taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de piña en rodajas
- 6-10 de cerezas al marrasquino
- ▸ *Utilice la licuadora para obtener el zumo de piña. Bata la mantequilla con una batidora hasta que quede cremosa. Añada muy despacio el azúcar, las yemas de huevo y la leche condensada. Siga batiendo hasta que la mezcla quede esponjosa y luego añada el zumo de piña.*
- ▸ *Unte ligeramente un molde alargado con mantequilla y haga la base de la tarta cubriendo el fondo y los lados del molde con soletillas humedecidas ligeramente en el almíbar de la piña en lata. Luego vierta una capa de masa y ponga otra capa de soletillas y así en adelante. Termine con una capa de masa. Enfríe la tarta en la nevera durante tres horas y luego sáquela del molde.*
- ▸ *Haga caramelo hirviendo azúcar y agua. Decore la tarta con rodajas de piña, cerezas al marrasquino y tiras de caramelo. Si utiliza un molde alargado conseguirá un mejor resultado.*

Tarta de zanahoria, manzana y piña

- 200 g de zanahoria
- 200 g de piña
- 200 g de manzana
- 1 taza de coco (rallado)
- 3 tazas de harina
- 1 cucharada de levadura
- 1 cucharada de canela

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de miel
- 4 huevos
- 1 taza de aceite
- 1 paquete de azúcar de vainilla
- 1 taza de nueces picadas
- *Procese los trozos de zanahoria, piña y manzana. Utilice la pulpa que se ha quedado en el contendor de pulpa.*
- *Mezcle la pulpa de la zanahoria, la piña y la manzana. Añada la miel, el azúcar, el aceite y el azúcar de vainilla y mezcle bien. Espolvoree los ingredientes secos hasta que se mezclen bien.*
- *Añada el coco y las nueces. Viértalo en un molde para horno engrasado. Hornéelo a 160°C durante aproximadamente 45-55 minutos.*
- *Esta mezcla también sirve para hacer bollos. Llene los moldes hasta 3/4 de su capacidad y hornéelo durante 40 minutos.*

Datos sobre frutas y hortalizas

Fruta/hortaliza	Vitaminas/minerales	Kilojulios/calorías	Velocidad de licuado
Manzana	Vitamina C	200 g=150 kJ (72 cal.)	alta
Albaricoque	Alto contenido en fibra dietética, contiene potasio	30 g=85 kJ (20 cal.)	baja
Remolacha	Buena fuente de folato, fibra dietética, vitamina C y potasio	160 g=190 kJ (45 cal.)	alta
Arándanos	Vitamina C	125 g=295 kJ (70 cal.)	baja
Coles de Bruselas	Vitaminas C, B, B6, E, folato y fibra dietética	100 g=110 kJ (26 cal.)	baja
Repollo	Vitamina C, folato, potasio, B6 y fibra dietética	100 g=110 kJ (26 cal.)	alta
Zanahoria	Vitamina A, C, B6 y fibra dietética	120 g=125 kJ (30 cal.)	alta
Apio	Vitamina C y potasio	80 g=55 kJ (7 cal.)	alta
Pepino	Vitamina C	280 g=120 kJ (29 cal.)	baja
Hinojo	Vitamina C y fibra dietética	300 g=145 kJ (35 cal.)	baja
Uvas	Vitamina C, B6 y potasio	125 g=355 kJ (85 cal.)	baja
Kiwi	Vitamina C y potasio	100 g=100 kJ (40 cal.)	baja
Melón	Vitamina C, folato, fibra dietética y vitamina A	200 g=210 kJ (50 cal.)	baja
Nectarina	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	180 g=355 kJ (85 cal.)	alta
Melocotón	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	150 g=205 kJ (49 cal.)	alta
Pera	Fibra dietética	150 g=250 kJ (60 cal.)	alta
Piña	Vitamina C	150 g=245 kJ (59 cal.)	alta
Frambuesa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 g=130 kJ (31 cal.)	baja
Tomate	Vitamina C, fibra dietética, vitamina E, folato y vitamina A	100 g=90 kJ (22 cal.)	baja

Guía de problemas y soluciones

En este capítulo se resumen los problemas más comunes que se puede encontrar al utilizar esta licuadora. Lea los diferentes apartados para obtener más información. Si no puede resolver el problema, contacte con el Centro de Atención al Cliente de Philips de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Centro de Atención al Cliente de Philips, diríjase a su distribuidor local de Philips o al Centro de Servicio Philips más cercano.

Problema	Solución
El aparato no funciona	El aparato está equipado con un sistema de seguridad. No funcionará si no se han montado bien las piezas. Compruebe si se han montado bien las piezas, pero antes de hacerlo, desconecte el aparato.
La unidad motora despide un desagradable olor las primeras veces que se usa el aparato.	Eso es frecuente. Si el aparato continúa desprendiendo ese olor después de utilizarlo unas cuantas veces, verifique la cantidad que introduce y los tiempos.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Desconecte el aparato y desenchúfelo. Llévelo al centro de servicio de Philips más cercano o a su distribuidor.
El filtro está obstruido.	Desconecte el aparato, limpie el tubo de alimentación y el filtro y procese una cantidad más pequeña.
El filtro roza con el tubo de alimentación y vibra mucho al procesar.	Desconecte el aparato y desenchúfelo. Compruebe si se ha colocado bien el filtro en el depósito de zumo. Las varillas de la parte inferior del filtro deben encajar bien en el eje motor. Compruebe si está dañado el filtro. Las grietas, las rajas, la falta del disco de rallar o cualquier otra irregularidad puede hacer que el aparato funcione mal.
	Si detecta alguna grieta o daño en el filtro, deje de usar el aparato y póngase en contacto con su centro de servicio Philips más cercano.

Introduzione

La vostra nuova centrifuga presenta uno speciale design, leggermente inclinato 5° verso il lato dell'apertura di erogazione succo, per versare più facilmente il succo.

Descrizione generale

- A Pestello
- B Apertura inserimento cibo
- C Coperchio
- D Setaccio
- E Raccogli-succo
- F Recipiente polpa
- G Ganci
- H Manopola di controllo
- I Albero motore
- J Gruppo motore
- K Scomparto cavo
- L Coperchio brocca succo
- M Separatore di schiuma
- N Brocca succo
- O Spazzola pulizia

Importante

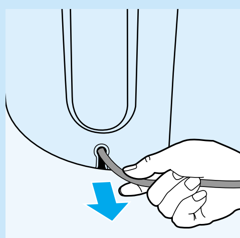
Prima di usare l'apparecchio leggete con attenzione le istruzioni e conservatele per futuri riferimenti.

- **Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.**
- **Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti fossero danneggiati.**
- **Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un centro autorizzato Philips o da personale autorizzato, per evitare l'insorgere di situazioni pericolose.**
- **Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico.**
- **Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- **Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.**
- **Non usate mai accessori o parti realizzati da altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati accessori o parti non originali.**
- **Controllate il setaccio ogni volta che volete usare l'apparecchio. Nel caso di rotture o incrinature, non usate l'apparecchio e contattate il Centro Assistenza Philips più vicino.**
- **Prima di accendere l'apparecchio, controllate che tutte le parti siano state montate correttamente.**
- **Quando usate l'apparecchio, controllate che entrambi i ganci siano bloccati.**

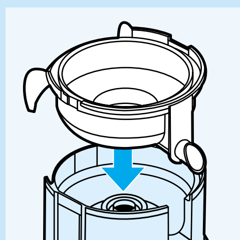
- Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 secondi senza interruzioni nel caso di carichi particolarmente pesanti, e lasciatelo raffreddare a sufficienza. Nessuna delle ricette contenute in questo libretto rappresenta un carico pesante.
- Non infilate mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente l'apposito pestello.
- Sbloccate i ganci solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il setaccio ha smesso di ruotare.
- Non togliete il recipiente per la polpa mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non toccate le piccole lame poste alla base del setaccio: sono molto affilate.
- Togliete sempre la spina dalla presa dopo l'uso.
- Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua o in altri liqudi. Non risciacquatelo neppure sotto l'acqua corrente.

Come preparare l'apparecchio per l'uso

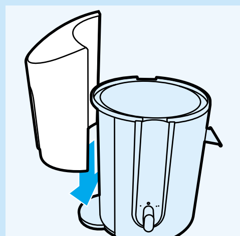
1. Lavate tutte le parti asportabili (vedere il capitolo "Pulizia")



2. Togliete il cavo dall'apposito scomparto posto nella parte posteriore dell'apparecchio.



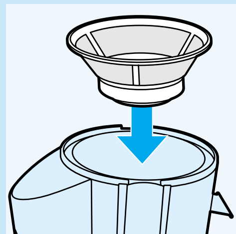
3. Inserite il raccogli-succo sull'apparecchio.



4. Inserite il recipiente per la polpa sull'apparecchio, inclinandolo leggermente in avanti. Inserite per prima cosa la parte superiore e poi bloccate la parte inferiore.

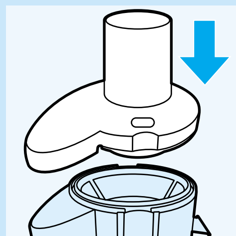
Mentre preparate il succo, potrete togliere e svuotare il recipiente per la polpa dopo aver spento l'apparecchio, prestando la massima attenzione.

- *Dopo averlo svuotato, rimontate il recipiente per la polpa prima di continuare a estrarre il succo.*

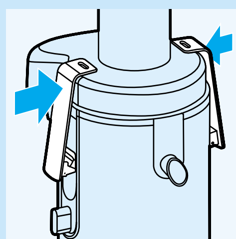


5 Inserite il setaccio sul raccogli-succo. Controllate che il setaccio sia montato correttamente sull'albero motore ("click").

Controllate sempre il setaccio prima dell'uso. Nel caso di rotture o incrinature, non usate l'apparecchio e contattate il Centro Assistenza Philips più vicino oppure portate l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato.

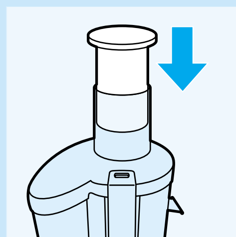


6 Mettete il coperchio sopra il setaccio e abbassatelo nella posizione corretta.

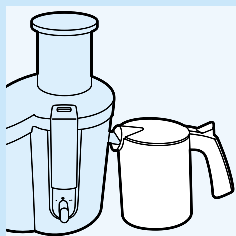


7 Agganciate i due ganci sul coperchio, per fissarlo al suo posto ("click").

Controllate che i ganci siano ben fissati su entrambi i lati del coperchio.

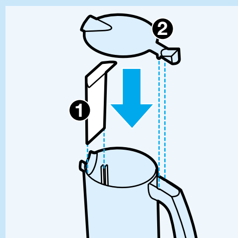


8 Infilate il pestello nell'apertura di inserimento cibo, allineando la scanalatura del pestello con la piccola protuberanza posta all'interno dell'apertura di inserimento cibo.



9 Mettete la brocca del succo sotto il beccuccio.

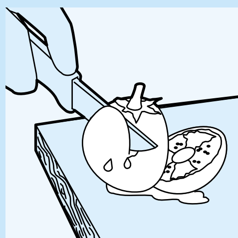
Mettete il coperchio sulla brocca del succo, per evitare schizzi o per riporre il succo in frigorifero.



Per separare la schiuma dal succo mentre versate quest'ultimo nel bicchiere, inserite l'apposito separatore di schiuma sulla brocca del succo.

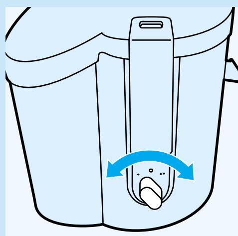
Nota: se invece volete anche un po' di schiuma, non inserite il separatore di schiuma!

Come usare l'apparecchio



L'apparecchio funziona solo se tutte le parti sono state montate correttamente e se il coperchio è stato debitamente bloccato con gli appositi ganci.

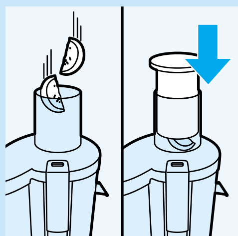
1 **Lavate la frutta e/o la verdura e tagliatela eventualmente a pezzi per inserirla nell'apertura di inserimento cibo.**



2 **Controllate di aver messo la brocca del succo sotto il beccuccio.**

3 **Accendete l'apparecchio ruotando la manopola di controllo sull'impostazione 1 (bassa velocità) o 2 (alta velocità).**

- La velocità 1 è particolarmente indicata per frutta e verdure tenere come anguria, uva, pomodori, cetrioli e lamponi.
- La velocità 2 è particolarmente indicata per tutti gli altri tipi di frutta e verdura.



4 **Infilate gli ingredienti a pezzettini nell'apertura di inserimento cibo e premeteli delicatamente verso il setaccio rotante, usando l'apposito pestello.**

Non esercitate una pressione eccessiva con il pestello per evitare di compromettere il risultato finale e per non bloccare il setaccio.

Non inserite mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo.

Dopo aver centrifugato tutti gli ingredienti e quando il flusso di succo si interrompe, spegnete l'apparecchio e aspettate fino a quando il setaccio smette di ruotare.

Consigli

- Utilizzate frutta e verdura fersca, che contengono una quantità maggiore di succo. Sono particolarmente indicati ananas, barbabietole, sedano, mele, cetrioli, carote, spinai, meloni, pomodori, arance e uva.
- Non è necessario sbucciare la frutta e la verdura, tranne nel caso di buccia particolarmente spessa (arance, ananas e barbabietole crude).

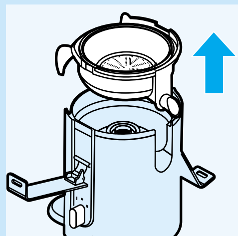
Ricordate di togliere anche la pellicina bianca degli agrumi, che è particolarmente amara.
- Quando preparate il succo di mela, ricordate che la densità del succo dipende dalla qualità delle mele. Più succosa sarà la mela e meno denso risulterà il succo. Scegliete il tipo di mela più adatto per il succo che volete ottenere.
- Il succo di mela annerisce rapidamente: per rallentare questo processo, aggiungete alcune gocce di limone.
- La frutta che contiene amido come banane, papaya, avocado, fichi e mango, non e indicata per questo apparecchio. Per frullare questo tipo di frutta, vi consigliamo di usare un robot da cucina o un frullatore, anche a immersione.
- Con questo apparecchio è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad es. la lattuga).
- Bevete il succo immediatamente dopo averlo spremuto. Se esposto all'aria, il succo perde gran parte del suo sapore e del valore nutritivo.
- Per estrarre la massima quantità di succo, premete sempre lentamente il pestello.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verduta particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d'amido, come la canna da zucchero.

Pulizia

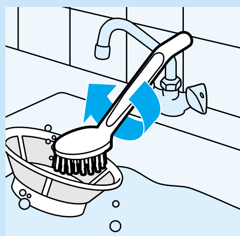
- **Per pulire più facilmente l'apparecchio, procedete subito dopo l'uso.**
- **Per pulire l'apparecchio, non usate prodotti o detergenti abrasivi, pagliette, acetone, alcool ecc.**
- **Tutte le parti asportabili possono essere lavate in lavastoviglie.**

1 Spegnete l'apparecchio, togliete la spina dalla presa e aspettate che il setaccio smetta di ruotare.

2 Togliete le parti sporche dal gruppo motore. Smontate l'apparecchio nell'ordine seguente:
- Togliete il recipiente della polpa;
- Togliete il pestello;
- Aprite i ganci;
- Togliete il coperchio.



3 Togliete il raccogli-succo insieme con il setaccio.



4 Lavate questi pezzi con la spazzola fornita, utilizzando acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido, poi risciacquateli sotto l'acqua corrente.

5 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.

Garanzia & Assistenza

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia oppure il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ricette

Cocktail energetico

- 2 tazze di carote, a pezzetti
- 1/2 tazza di cetriolo
- 12 foglie di spinaci
- 1 lime, sbucciato
- 1 tazza di sedano, a pezzetti
- 1 mela
- 1 pomodoro
- 2 cucchiai di miele

▸ *Centrifugate tutti gli ingredienti, ad eccezione del miele. Aggiungete il miele e mescolate con cura.*

▸ *Servite immediatamente, aggiungendo eventualmente qualche cubetto di ghiaccio.*

Potpourri di frutta

- 1 albicocche snocciolate
- 2 tazze di melone a cubetti
- 1 mela, privata del torsolo
- 1 arancia sbucciata.

▸ *Centrifugate tutta la frutta, mescolate con cura, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e servite immediatamente.*

Temptation

- 6 albicocche snocciolate
- 2 tazze di melone, sbucciato
- 1/2 tazza di succo d'arancia

▸ *Centrifugate tutta la frutta. Mescolate con cura e aggiungete 6 cubetti di ghiaccio-*

- *Servite immediatamente in bicchieri piuttosto grandi, guarnendo con fragole o ciliegie al maraschino e una fettina d'arancia.*

Nuvola rosa

- 1 tazza di fragole
- 1 arancia sbucciata
- 1 tazza di cubetti di pera
- 1 piccola carota a pezzetti
- *Centrifugate tutti gli ingredienti. Mescolate con cura.*
- *Servite immediatamente, aggiungendo qualche cubetto di ghiaccio.*

Succo miracoloso

- 1 tazza di ananas a cubetti
- 1 mela a cubetti
- 2 piccole carote a pezzetti
- 1 arancia sbucciata.
- 2 gambi di sedano a pezzetti
- 1 lime, sbucciato
- *Centrifugate tutti gli ingredienti. Mescolate con cura. Aggiungete alcuni cubetti di ghiaggio e servite immediatamente.*

Succo di ananas, pesca e pera

- 1/2 ananas, sbucciato e tagliato a metà
- 2 pesche snocciolate
- 2 piccole pere mature
- *Centrifugate tutti gli ingredienti e servite immediatamente.*

Torta a sorpresa di ananas

- 3/4 tazza di succo di ananas
- 10 cucchiai di burro
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 2 tuorli
- 1 tazza di latte condensato zuccherato
- 54 di savoiardi
- 1/4 tazza di acqua
- 1 tazza di zucchero
- 1 scatola di ananas sciroppato a fette
- 6-10 ciliegie al maraschino
- *Usate la centrifuga per ottenere il succo d'ananas. Sbattete il burro con un mixer, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete lo zucchero, i tuorli e il latte condensato. Continuate a sbattere fino a ottere un composto soffice, poi aggiungete il succo di ananas.*
- *Imburrate leggermente uno stampo apribile e preparate la torta, coprendo la base e il lati con i savoiardi leggermente imbevuti nello sciroppo dell'ananas in scatola. Coprite con uno strato di crema e continuate con altri strati di savoiardi, terminando con uno strato di crema. Lasciate raffreddare in frigorifero per tre ore prima di togliere dallo stampo.*

- *Preparate del caramello facendo bollire l'acqua e lo zucchero. Decorate la torta con fette di ananas, ciliegine al maraschino e fili di caramello. Usate uno stampo apribile per ottenere un miglior risultato.*

Torta di carote, mele e ananas

- 200 g di carote
- 200 g di ananas
- 200 g di mele
- 1 tazza di cocco grattugiato
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaio di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaio di cannella
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di miele
- 4 uova
- 1 tazza d'olio
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 tazza di nocciole tritate

- *Estraete il succo da carote, ananas e mele. Conservate la polpa rimasta nel recipiente per la polpa.*
- *Mescolate la polpa di carote, ananas e mele.Aggiungete il miele, lo zucchero, l'olio e lo zucchero vanigliato e mescolate bene, fino a ottenere un composto omogeneo.*
- *Aggiungete la noce di cocco e le nocciole. Versate il composto in uno stampo imburrato e fate cuocere a 160°C per circa 45-55 minuti.*
- *Questo composto va benissimo anche per preparare dei muffin. Riempite gli appositi stampini e fate cuocere per circa 40 minuti.*

Dati su frutta e verdura

Frutta/Verdura	Vitamine/Minerali	Kilojoule/calorie	Velocità centrifuga
Mele	Vitamina C	200 g = 150kJ (72 calorie)	alta
Albicocche	Elevato contenuto di fibre, contiene potassio	30 g = 85kJ (20calorie)	bassa
Barbabietola	Buona fonte di acido folico, fibre, vitamina C e potassio	160 g = 190kJ (45 calorie)	alta
Mirtilli	Vitamina C	125 g = 295kJ (70 calorie)	bassa
Cavolini di Bruxelles	Vitamina C, B B6, E, acido folico e fibre	100 g = 110kJ (26 calorie)	bassa
Cavoli	Vitamina C, acido folico, potassio, vitamina B& e fibre	100 g = 110kJ (26 calorie)	alta
Carote	Vitamina A, C, B6 e fibre	120 g = 125kJ (30 calorie)	alta
Sedano	Vitamina C e potassio	80 g = 55kJ (7 calorie)	alta
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120kJ (29 calorie)	bassa
Finocchio	Vitamina C e fibre	300 g = 145kJ (35 calorie)	bassa
Uva	Vitamina C, B6 e potassio	125 g = 355kJ (85 calorie)	bassa
Kiwi	Vitamina C e potassio	100 g = 100kJ (40 calorie)	bassa
Meloni	Vitamina C, acido folico, fibre e vitamina A	200 g = 210kJ (50 calorie)	bassa
Pesca noce	Vitamina C, B3, potassio e fibre	180 g = 355kJ (85 calorie)	alta
Pesche	Vitamina C, B3, potassio e fibre	150 g = 205kJ (49 calorie)	alta
Pere	Fibre	150 g = 250kJ (60 calorie)	alta
Ananas	Vitamina C	150 g = 245kJ (59 calorie)	alta
Lamponi	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130kJ (31 calorie)	bassa
Pomodori	Vitamina C, fibre, vitamina E, acido folico e vitamina A	100 g = 90kJ (22 calorie)	bassa

Localizzazione guasti

In questo capitolo vengono riassunti i problemi più frequenti che potreste avere con la centrifuga. Per ulteriori dettagli, vi preghiamo di leggere i diversi capitoli. Nel caso non riusciste a risolvere il problema, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza e funziona soltanto se tutte le parti sono state montate correttamente. Controllate di aver montato tutte le parti in modo corretto, ma ricordate di spegnere l'apparecchio prima del controllo.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal gruppo motore fuoriesce un odore sgradevole.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Nel caso il problema persista dopo un po' di volte, controllate le quantità dei cibi che utilizzate e i tempi di preparazione.
L'apparecchio produce un sacco di rumore, emette strani odori, è bollente al tatto, fuma ecc.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina. Rivolgetevi a un Centro Assistenza Philips o al vostro rivenditore di fiducia.
Il setaccio è bloccato.	Spegnete l'apparecchio, pulite l'apertura di inserimento cibo e centrifugate quantità più piccole di frutta e verdura.
Il setaccio tocca l'apertura di riempimento cibo oppure vibra fortemente durante il funzionamento.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa. Controllate che il setaccio sia stato inserito correttamente sul raccogli-succo. Le nervature nella parte inferiore del setaccio dovrebbero incastrarsi perfettamente sull'albero motore. Controllate che il setaccio non sia rovianto. Eventuali incrinature e crepe come pure un disco allentato o qualsiasi altra irregolarità potrebbero determinare un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
	Nel caso di incrinature o altri danni al setaccio, non usate l'apparecchio e rivolgetevi al Centro Assistenza Philips più vicino.

Introdução

O seu novo espremedor tem um design especial, que inclina 5° ligeiramente para o lado da abertura de saída do sumo para garantir que todo o sumo extraído é servido.

Descrição geral

A Pressor
B Tubo de alimentação
C Tampa
D Filro
E Colector do sumo
F Recipiente para a polpa
G Fechos
H Botão de controlo
I Veio do motor
J Motor
K Arrumação do fio
L Tampa do jarro
M Separador de espuma
N Jarro
O Escova de limpeza

Importante

Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções com atenção e guarde-as para uma eventual consulta futura.

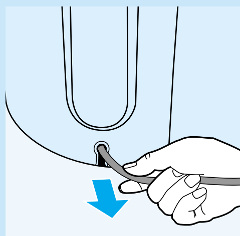
- **Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à corrente eléctrifca do local.**
- **Não se sirva do aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outro componente se encontrar danificado.**
- **Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitar qualquer situação gravosa para o utilizador.**
- **Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica.**
- **Mantenha fora do alcance das crianças.**
- **Nunca deixe o aparelho a trabalhar sozinho.**
- **Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não tenham sido especificamente recomendados pela Philips. A sua garantia tornar-se-á inválida se aplicar tais peças ou acessórios.**
- **Verifique o filtro sempre que se servir do espremedor. Se detectar alguma fenda ou dano, não utilize o aparelho e contacte o concessionário Philips mais próximo.**
- **Certifique-se que todas as peças estão correctamente montadas antes de ligar o aparelho à corrente.**
- **O espremedor só pode ser usado com os dois grampos fechados.**
- **No caso de uma carga pesada, não trabalhe com o espremedor mais do que 40 segundos seguidos de cada vez e deixe-o**

arrefecer o suficiente antes de prosseguir. Nenhuma das receitas deste manual de instruções constitui uma carga pesada.

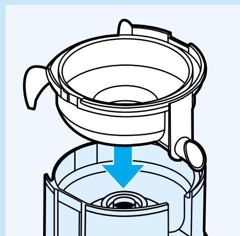
- Nunca introduza os dedos ou algum objecto dentro do tubo de alimentação com o espremedor em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para esse fim.
- Os grampos só devem ser abertos depois de se desligar o espremedor e quando o filtro parar de rodar.
- Não retire o contentor da polpa com o espremedor a trabalhar.
- Não toque nas pequenas lâminas da base do filtro.
- Quando terminar, desligue sempre da corrente.
- Nunca mergulhe o motor dentro de água ou de qualquer outro líquido. Também não enxague à torneira.

Preparação

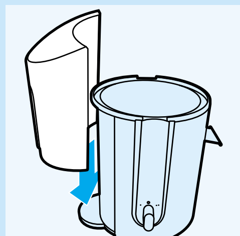
1 Lave todas as peças desmontáveis (vidé capítulo 'Limpeza').



2 Puxe o fio para fora do compartimento de arrumação na parte de trás do espremedor.



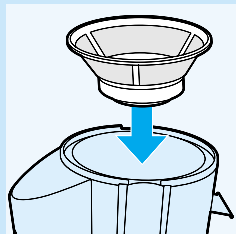
3 Coloque o colector do sumo no espremedor.



4 Coloque o contentor da polpa no espremedor inclinando-o ligeiramente para a frente. Introduza primeiro a extremidade superior e depois empurre para baixo até encaixar.

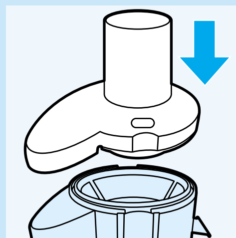
Enquanto estiver a preparar o sumo, pode esvaziar o contentor da polpa desligando o espremedor e retirando o contentor com cuidado.

- *Antes de continuar, volte a montar o contentor já esvaziado.*

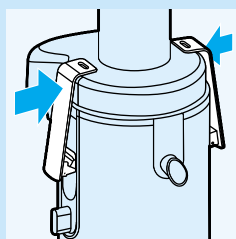


5 **Coloque o filtro no colector do sumo. Certifique-se que o filtro fica bem assente sobre o veio do motor ('clique!').**

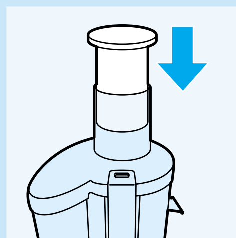
Antes de usar verifique sempre o filtro. Se detectar alguma fenda ou dano, não se sirva do espremedor e contacte o concessionário Philips mais próximo ou leve o aparelho ao seu distribuidor Philips.



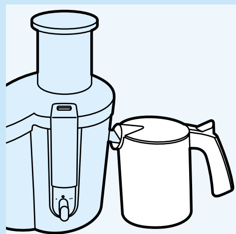
6 **Segure a tampa sobre o filtro e coloque-a em posição.**



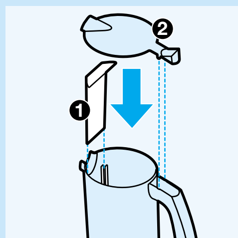
7 **Encaixe os dois grampos na tampa para os fechar ('clique!').**
Certifique-se que os grampos estão fechados e em posição de ambos os lados da tampa.



8 **Encaixe o pressor no tubo de alimentação fazendo alinhar a ranhura do pressor com a pequena saliência no interior do tubo.**



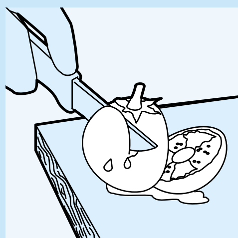
9 **Coloque o jarro debaixo do bico.**
Coloque a tampa no jarro para evitar salpicos ou se quiser guardar o sumo no frigorífico.



◗ **Para separar a espuma do sumo quando deitar o sumo no copo, encaixe o separador de espuma no jarro.**

Nota: Se gostar da bebida com uma camada de espuma, não coloque o seprador no espremedor!

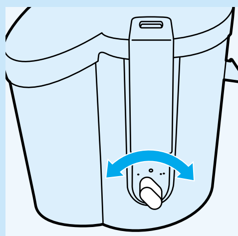
Utilização



O espremedor só funciona se todas as peças estiverem montadas correctamente e se a tampa estiver fechada com os grampos.

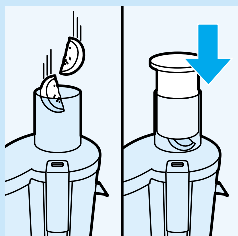
1 **Lave a fruta e/ou os legumes e corte em pedaços que caibam no tubo.**

2 **Certifique-se que o jarro está colocado sob o bico de servir.**



3 **Ligue o espremedor rodando o botão de controlo para a posição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal).**

- Velocidade 1: especial para fruta e legumes macios como melancia, uvas, tomate, pepino e framboesas.
- Velocidade 2: para toda a espécie de fruta e de legumes.



4 **Coloque os pedaços previamente cortados dentro do tubo e, com o pressor, empurre com cuidado contra o filtro em movimento.**

Não faça demasiada força no pressor porque isso poderá afectar a qualidade do resultado final e pode, até, fazer com que o filtro páre de girar.

Nunca introduza os dedos ou qualquer objecto dentro do tubo.

Quando tiver processado todos os ingredientes e a saída de sumo parar, desligue o espremedor e aguarde que o filtro páre de girar.

Sugestões

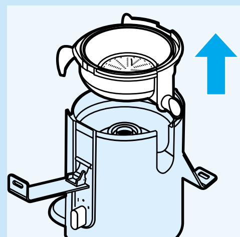
- Use fruta e legumes frescos porque têm mais sumo. Ananás, beterraba, aipo, maçãs, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, romã, laranjas e uvas são particularmente indicados para processar neste espremedor.
- Não é preciso tirar as cascas se forem finas. Só é preciso descascar, por exemplo, as laranjas, o ananás e a beterraba crua. Também deve retirar a casca branca dos citrinos porque confere um gosto amargo.

- Quando preparar sumo de maçã, não se esqueça que a espessura do sumo depende da qualidade da maçã que estiver a usar. Quanto mais sumarenta for a maçã, menos espesso será o sumo. Escolha um tipo de maçã que produza o sumo de que mais gostar.
- O sumo de maçã oxida muito rapidamente. Para retardar esse processo, junte-lhe umas gotas de sumo de limão.
- Os frutos que contenham amido, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos e as mangas não são próprios para este aparelho. Use um robot de cozinha, um liquidificador ou uma misturadora para trabalhar com este tipo de frutos.
- As folhas e os talos, como é o caso da alface, podem ser processados neste espremedor.
- Deve beber o sumo logo após a sua preparação. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo, o sumo perderá o seu sabor e valor nutricional.
- Para extrair o máximo de sumo, deve empurrar o pressor lentamente.
- O espremedor não é próprio para processar frutos ou legumes muito duros e/ou fribrosos/gomosos, como é o caso da cana de açúcar.

Limpeza

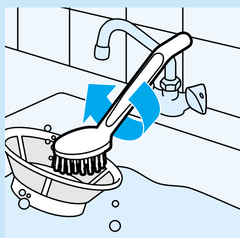
- **A limpeza torna-se muito mais fácil se for efectuada imediatamente após cada utilização.**
- **Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões, acetona, álcool, etc. para limpar o espremedor.**
- **Todas as peças desmontáveis podem ser lavadas na máquina da loiça.**

1 **Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde que o filtro páre de girar.**



2 **Retire as peças sujas do motor. Desmonte o espremedor pela seguinte ordem:**
- Retire o contentor da polpa;
- Retire o pressor;
- Abra os grampos;
- Retire a tampa.

3 **Retire o colector do sumo juntamente com o filtro.**



4 **Lave estas peças com a escova de limpeza em água quente com um pouco de detergente líquido e enxague à torneira.**

5 **Limpe a unidade do motor com um pano húmido.**

Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxague à torneira.

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página Philips na Internet em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Receitas

Cocktail energético

- 2 chávenas de cenouras aparadas
- 1/2 chávena de pepino
- 12 folhas de espinafre
- 1 lima descascada
- 1 chávena de aipo aparado
- 1 maçã
- 1 tomate
- 2 colheres de sopa de mel

▸ *Processe todos os ingredientes no espremedor, à excepção do mel. Junte o mel e misture bem.*

▸ *Sirva de imediato, juntando alguns cubos de gelo se desejar.*

Potpourri de fruta

- 4 damascos de tamanho médio, sem caroço
- 2 chávenas de melão descascado e em cubos
- 1 maçã grande sem caroço
- 1 laranja descascada

▸ *Processe as frutas no espremedor, misture bem, junte alguns cubos de gelo e sirva de imediato.*

Tentação

- 6 damascos sem caroço
- 2 chávenas de melão descascado
- 1/2 chávena de sumo de laranja

▸ *Processe a fruta no espremedor. Misture tudo muito bem. Junte 6 cubos de gelo.*

▸ *Sirva imediatamente em copos médios enfeitado com morangos ou cerejas em calda e uma rodela de laranja.*

Nuvem cor de rosa

- 1 chávena de morangos
- 1 laranja descascada
- 1 chávena de pêra em cubos e sem caroço
- 1 cenoura pequena aparada

▸ *Processe no espremedor. Misture muito bem.*

▸ *Sirva de imediato. Junte alguns cubos de gelo.*

Milagre

- 1 chávena de ananás descascado e em cubos
- 1 chávena de maçã sem caroço e em cubos
- 2 cenouras pequenas aparadas
- 1 laranja descascada
- 2 pés de aipo aparados
- 1 lima descascada
- ▸ *Processe a fruta no espremedor. Misture bem. Junte uns cubos de gelo. Sirva de imediato.*

Sumo de ananás, pêssego e pêra

- 1/2 ananás, descascado e cortado ao meio
- 2 pêssegos, cortados ao meio e sem caroço
- 2 pêras pequenas sem caroço
- ▸ *Processe o ananás, os pêssegos e as pêras no espremedor. Sirva de imediato.*

Bolo surpresa de ananás

- 3/4 chávena de sumo de ananás
- 10 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar em pó
- 2 gemas de ovo
- 1 chávena de leite condensado
- 54 palitos 'La Reine'
- 1/4 chávena de água
- 1 chávena de açúcar
- 1 lata de ananás em rodelas
- 6-10 cerejas em calda
- ▸ *Use o espremedor para obter o sumo do ananás. Com a batedeira, bata a manteiga até ficar cremosa. Vá juntando o açúcar aos poucos, as gemas de ovo e o leite condensado. Continue a bater até ficar macio e junte o sumo de ananás.*
- ▸ *Unte ligeiramente uma forma de mola com manteiga e forme o bolo forrando o fundo e os lados da forma com os palitos 'La Reine' levemente humedecidos com a calda da lata de ananás. Em seguida, junte uma camada do creme, cubra com uma camada de palitos e assim sucessivamente. Termine com uma camada de creme. Leve ao frigorífico a arrefecer durante três horas e desenforme.*
- ▸ *Faça um caramelo com açúcar e água. Decore o bolo com rodelas de ananás, cerejas em calda e fiapos de caramelo. Se usar uma forma com mola será mais fácil e os resultados serão melhores.*

Bolo de cenoura, maçã e ananás

- 200 gr de cenoura
- 200 gr de ananás
- 200 gr de maçã
- 1 chávena de côco (ralado)
- 3 chávenas de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó

- 1 chávena de açúcar
- 1 chávena de mel
- 4 ovos
- 1 chávena de óleo
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 1 chávena de nozes picadas

- *Esprema os cubos da cenoura, do ananás e da maçã. Recolha a polpa no contentor da polpa.*
- *Misture a polpa da cenoura, do ananás e da maçã. Junte mel, açúcar, óleo e açúcar baunilhado e bata muito bem. Adicione os ingredientes secos.*
- *Misture o côco e as nozes. Deite o preparado numa forma untada. Leve ao forno a 160°C durante cerca de 45-55 minutos.*
- *Esta massa também pode servir de base para preparar uns deliciosos 'muffins'. Encha forminhas de 'muffins' até 3/4 e leve-as a cozer durante 40 minutos.*

Alguns factos sobre a fruta e os legumes

Fruta/legumes	Vitaminas/minerais	Kilojoules/calorias	Velocidade de processamento
Maçãs	Vitamina C	200g=150kJ (72 cals)	alta
Damascos	Ricos em fibras, contêm potássio	30g=85kJ (20 cals)	baixa
Beterraba	Boa fonte de fibras, vitamina C e potássio	160g=190kJ (45 cals)	alta
Mirtilo	Vitamina C	125g=295kJ (70 cals)	baixa
Couves de Bruxelas	Vitaminas C, B, B6 e E, fibras	100g=110kJ (26 cals)	baixa
Couve	Vitamina C, fibras, potássio, B6	100g=110kJ (26 cals)	alta
Cenouras	Vitaminas A, C, B6 e fibras	120g=125kJ (30 cals)	alta
Aipo	Vitamina C e potássio	80g=55kJ (7 cals)	alta
Pepino	Vitamina C	280g=120kJ (29 cals)	baixa
Funcho	Vitamina C e fibras	300g=145kJ (35 cals)	baixa
Uvas	Vitamina C, B6 e potássio	125g=355kJ (85 cals)	baixa
Kiwis	Vitamina C e potássio	100g=100kJ (40 cals)	baixa
Melão	Vitamina C, fibras e vitamina A	200=210kJ (50 cals)	baixa
Nectarinas	Vitamina C, B3, potássio e fibras	180g=355kJ (85 cals)	alta
Pêssegos	Vitamina C, B3, potássio e fibras	150g=205kJ (49 cals)	alta
Pêras	Fibra	150g=250kJ (60 cals)	alta
Ananás	Vitamina C	150g=245kJ (59 cals)	alta
Framboesas	Vitamina C, ferro, potássio e magnésio	125g=130kJ (31 cals)	baixa
Tomate	Vitamina C, fibras, vitamina E e vitamina A	100g=90kJ (22 cals)	baixa

Resolução de problemas

Este capítulo sumariza os problemas mais comuns que poderá encontrar no seu extractor de sumos. Por favor, leia as diferentes secções para obter mais informação. Se não conseguir resolver o problema, por favor contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor no seu país, dirija-se ao agente Philips ou a um Concessionário Philips Autorizado.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com um sistema de segurança. Não funciona se as peças não estiverem montadas correctamente. Verifique se as peças estão bem colocadas. Antes, porém, não se esqueça de desligar o aparelho.
O motor liberta um cheiro desagradável nas primeiras utilizações do aparelho.	Não é anormal. Se o aparelho continuar a deitar esse cheiro passadas algumas utilizações, verifique as quantidades e os tempos de processamento.
O aparelho faz muito barulho, liberta um cheiro desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	Desligue e retire a ficha da corrente. Leve o aparelho ao concessionário Philips mais próximo ou ao seu agente.
O filtro está bloqueado.	Desligue, lave o tubo dos alimentos e o filtro e processe quantidades mais pequenas.
O filtro toca no tubo dos alimentos ou vibra fortemente durante o processamento.	Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Verifique se o filtro está bem montado no colector do sumo. As saliências da base do filtro devem encaixar perfeitamente no veio do motor. Verifique se o filtro está estragado. Fendas, fissuras, um disco de ralar solto ou qualquer outra irregularidade poderá provocar o mau funcioanmento do aparelho.
	Se detectar algumas fissuras ou danos no filtro, não volte a servir-se do aparelho e contacte um concessionário autorizado pela Philips.

Innledning

Din nye saftpresse har en litt skrå utforming. 5° lener seg litt mot siden der saften renner ut, slik at mest mulig saft kommer ut.

Generell beskrivelse

- A Stapper
- B Materør
- C Lokk
- D Filter
- E Saftoppsamler
- F Fruktkjøttbeholder
- G Klammer
- H Styreknapp
- I Drivaksel
- J Drivenhet
- K Ledningsrom
- L Lokk på juicemugge
- M Skumskiller
- N Juicemugge
- O Rengjøringskost

Viktig

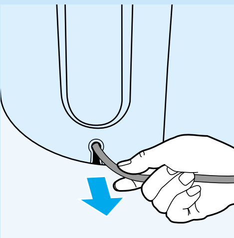
Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse.

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med nettspenningen før apparatet kobles til strøm.
- Bruk ikke apparatet hvis nettledningen, støpselet eller andre deler av det er skadet.
- Hvis nettledningen er skadet, må den skiftes av Philips, et Philips-autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun til bruk i husholdningen.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- La aldri apparatet arbeide uten tilsyn.
- Bruk aldri tilbehør eller deler som er levert av andre produsenter, eller som ikke er særskilt anbefalt av Philips. Garantien vil bli ugyldig hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler.
- Kontroller filteret hver gang du skal bruke apparatet. Hvis du oppdager sprekker eller skade, lar du være å bruke apparatet og kontakter nærmeste Philips-kundesenter.
- Se til at alle deler er riktig montert før du slår på apparatet.
- Bruk bare apparatet når begge klammene er låst.
- La ikke saftpressen gå i mer enn 40 sekunder sammenhengende når du presser store mengder, og la den så kjøles ned tilstrekkelig etterpå. Ingen av oppskriftene i denne håndboken utgjør en stor mengde.

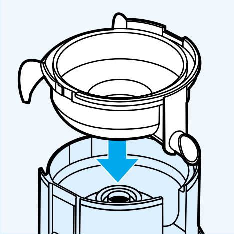
- Putt aldri fingre eller gjenstander ned i materøret når apparatet er i gang. Bare stapperen skal brukes til dette formålet.
- Bare lås opp klammene når du har slått av apparatet og filteret har sluttet å rotere.
- Ikke fjern fruktkjøttbeholderen når apparatet er i gang.
- Ikke berør de små knivbladene i kjernen av filteret.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk.
- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller skylles.

Klargjøring for bruk

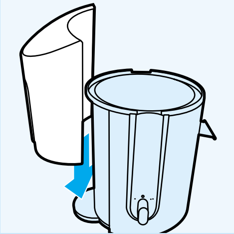
1 Vask alle avtakbare deler (se 'Rengjøring').



2 Trekk ledningen ut av ledningsrommet bak på apparatet.



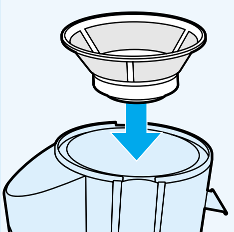
3 Sett saftoppsamleren i apparatet.



4 Sett fruktkjøttbeholderen i apparatet ved å skråstille det litt fremover. Sett inn toppen først, og skyv deretter bunnen på plass.

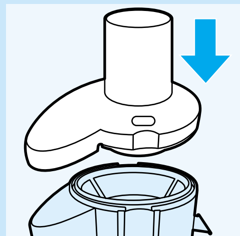
Når du lager saften, kan du tømme fruktkjøttbeholderen ved å slå apparatet av og forsiktig fjerne fruktkjøttbeholderen.

- *Monter den tomme fruktkjøttbeholderen igjen før du fortsetter med pressingen.*

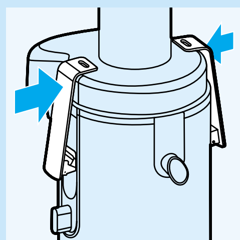


5 Sett filteret i saftoppsamleren. Pass på at filteret er skikkelig festet på drivakselen (du vil høre et 'klikk').

Kontroller alltid filteret før bruk. Hvis du oppdager sprekker eller skade lar du være å bruke apparatet og kontakter nærmeste Philips kundesenter. Du kan også ta med apparatet til forhandleren.

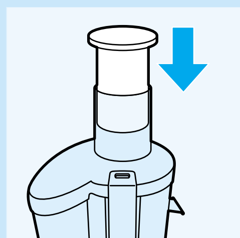


6 Hold lokket over filteret, og senk det på plass.

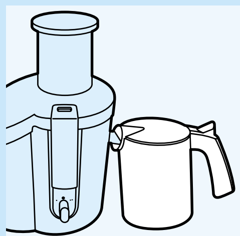


7 Trykk de to klammene fast på lokket slik at det låses (du vil høre et 'klikk').

Pass på at klammene sitter skikkelig fast på hver side av lokket.

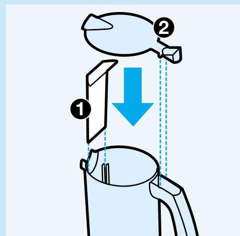


8 Skyv stapperen ned i materøret ved å rette inn sporet på stapperen mot forhøyningen på innsiden av materøret.



9 Sett saftmuggen under rennen.

Sett lokket på saftmuggen for å hindre spruting eller hvis du vil oppbevare saften i kjøleskapet.

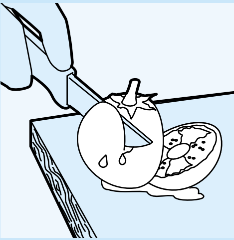


- Sett på plass skumskilleren ved å skyve den ned i saftmuggen hvis du vil skille skummet fra saften når du heller saften over i et glass.

Merk: Hvis du vil at drikken skal ha litt skum på toppen, bruker du ikke skumskilleren.

Bruke apparatet

Apparatet vil bare fungere hvis alle delene er satt riktig sammen og lokket er skikkelig festet ved hjelp av klammene.



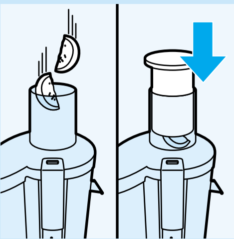
1 Vask frukten og/eller grønnsakene, og del dem i biter som får plass i materøret.

2 Pass på at saftmuggen er plassert under rennen.



3 Slå på apparatet ved å vri styrebryteren til 1 (lav hastighet) eller 2 (normal hastighet).

- Hastighet 1 passer spesielt bra for myk frukt og myke grønnsaker, som for eksempel vannmeloner, druer, tomater, agurker og bringebær.
- Hastighet 2 passer for alle typer frukt og grønnsaker.



4 Putt de delte bitene i materøret, og trykk dem forsiktig ned mot det roterende filteret ved hjelp av stapperen.

Ikke bruk for mye makt når du trykker med stapperen. Dette kan påvirke sluttresultatet og føre til at filteret stopper.

Putt aldri fingre eller gjenstander ned i materøret.

Når du har presset alle ingrediensene og det ikke kommer ut mer saft, slår du apparatet av og venter til filteret har sluttet å rotere.

Tips

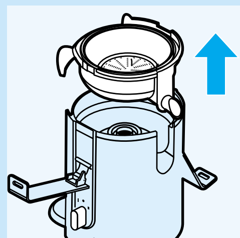
- Bruk fersk frukt og ferske grønnsaker, siden disse inneholder mer saft. Ananas, rødbeter, selleristenger, epler, agurker, gulrøtter, spinat, meloner, granatepler, appelsiner og druer er spesielt egnet til pressing.
- Ofte er det ikke nødvendig å skrelle frukten eller grønnsakene. Bare tykt skall, for eksempel skallet på appelsiner, ananas og rå rødbete, må fjernes. Fjern også det hvite i sitrusfrukt ettersom det har en bitter smak.
- Når du lager eplesaft, må du huske på at tykkelsen på eplesaften avhenger av hvilken epletype du bruker. Jo saftigere eplet er, jo tynnere blir saften. Velg en epletype som gir resultatet du vil ha.
- Eplesaft blir fort brun. Du kan til en viss grad motvirke dette ved å tilsette noen dråper sitronsaft.
- Frukt som inneholder stivelse, for eksempel bananer, papaya, avokado, fiken og mango, egner seg ikke til bearbeiding i saftpressen. Bruk i stedet en kjøkkenmaskin eller mikser til å bearbeide denne typen frukt.
- Blad og bladstilker av for eksempel salat kan også presses i saftpressen.

- Drikk saften straks etter at den er presset. Hvis saften blir stående, vil den etter en stund i kontakt med luften miste mye av smaken og næringsinnholdet.
- For å få mest mulig saft, presser du alltid stapperen sakte ned.
- Saftpressen er ikke egnet til veldig harde og/eller fibrøse/stivelsesrike frukter eller grønnsaker som for eksempel sukkerrør.

Rengjøring

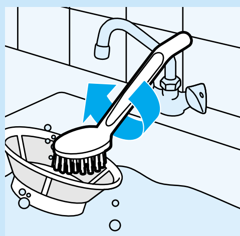
- **Apparatet er enklest å rengjøre umiddelbart etter bruk.**
- **Bruk ikke rengjøringsmidler med skureeffekt, skureputer, aceton, alkohol eller lignende til rengjøring av apparatet.**
- **Alle avtakbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin.**

1 Slå av apparatet, trekk ut støpselet og vent til filteret har sluttet å rotere.



2 Fjern de skitne delene fra drivenheten. Demonter apparatet i denne rekkefølgen:
- Fjern fruktkjøttbeholderen.
- Fjern stapperen.
- Åpne klammene.
- Fjern lokket.

3 Fjern saftoppsamleren og filteret.



4 Rengjør disse delene med rengjøringskosten i varmt vann med litt oppvaskmiddel, og skyll dem i rennende vann.

5 Tørk av motorenheten med en fuktig klut.

Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du se Philips' Web-område på **www.philips.com** eller kontakte Philips Kundetjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noe Philips Kundetjenestesenter i landet hvor du befinner deg, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Oppskrifter

Energicocktail
- 2 kopper oppdelt gulrot
- 1/2 kopp agurk
- 12 spinatblad
- 1 skrelt lime
- 1 kopp oppdelt selleri
- 1 eple
- 1 tomat
- 2 spiseskjeer honning
- ▸ *Press alle ingrediensene unntatt honningen. Ha i honningen og bland godt.*
- ▸ *Serveres umiddelbart. Ha i noen isbiter hvis du ønsker det*

Fruktpotpurri
- 4 middels store aprikoser. Fjern kjernene.
- 2 kopper melon, skrelt og delt i terninger
- 1 stort eple. Fjern stilken.
- 1 skrelt appelsin
- ▸ *Press frukten i saftpressen. Bland godt, ha i noen isbiter, og server umiddelbart.*

Fristelse
- 6 aprikoser. Fjern kjernene.
- 2 kopper skrelt melon
- 1/2 kopp appelsinjuice
- ▸ *Press frukten i saftpressen. Bland saftene godt. Ha i 6 isbiter.*
- ▸ *Serveres umiddelbart i middels store glass. Pynt med jordbær eller cocktailbær og en appelsinskive.*

Rosa sky
- 1 kopp jordbær
- 1 skrelt appelsin. Fjern steinene.
- 1 kopp pære delt i terninger. Fjern stilken.
- 1 liten oppdelt gulrot
- ▸ *Press ingrediensene i saftpressen. Bland godt.*
- ▸ *Serveres umiddelbart. Ha i noen isbiter.*

Mirakelekstrakt
- 1 kopp skrelt ananas delt i terninger
- 1 kopp eple delt i terninger. Fjern stilken.
- 2 små, oppdelte gulrøtter
- 1 skrelt appelsin
- 2 oppdelte selleristenger
- 1 skrelt lime
- ▸ *Press frukten i saftpressen. Bland godt. Ha i noen isbiter. Server umiddelbart.*

Ananas-, fersken- og pærejuice
- 1/2 skrelt ananas delt i to
- 2 ferskener delt i to. Fjern steinene.

- 2 små, modne pærer. Fjern stilkene.
- *Press ananas, ferskener og pærer i saftpressen. Server umiddelbart.*

Ananaskake

- 3/4 kopp ananasekstrakt
- 10 spiseskjeer smør
- 1 spiseskje melis
- 2 eggeplommer
- 1 kopp sukret kondensert melk
- 54 fingerkjeks
- 1/4 kopp vann
- 1 kopp sukker
- 1 boks ananasskiver
- 6-10 cocktailbær
- *Bruk saftpressen til å lage ananasekstrakt. Pisk smøret til det er kremaktig. Bland forsiktig inn sukker, eggeplommer og sukret kondensert melk. Fortsett å piske til det blir luftig, og ha deretter i ananasekstrakten.*
- *Smør en springform, og lag kaken ved å dekke bunnen og sidene med fingerkjeks lett fuktet med den hermetiske ananassirupen. Legg så på et lag med krem og deretter et nytt lag med fingerkjeks osv. Det skal være et lag med krem på toppen. La kaken stå i kjøleskap i tre timer, og ta den deretter ut av formen.*
- *Lag karamell ved å koke sukker og vann. Dekorer kaken med ananasskiver, cocktailbær og karamellstrimler. Du får best resultat med en springform.*

Gulrot-, eple- og ananaskake

- 200 g gulrot
- 200 g ananas
- 200 g eple
- 1 kopp raspet kokosnøtt
- 3 kopper mel
- 1 spiseskje bakepulver
- 1 spiseskje kanel
- 1 kopp sukker
- 1 kopp honning
- 4 egg
- 1 kopp olje
- 1 pakke vaniljesukker
- 1 kopp hakkede nøtter
- *Press gulrot, ananas og eplebiter. Bruk fruktkjøttet som samles opp i fruktkjøttbeholderen.*
- *Bland gulrot-, ananas- og eplefruktkjøttet. Ha i honning, sukker, olje og vaniljesukker, og bland godt. Sikt de tørre ingrediensene inn i blandingen.*
- *Rør inn kokosnøtten og nøttene. Hell det over i en smurt kakeform. Stek ved 160°C i ca. 45-55 minutter.*
- *Denne blandingen gir også nydelige muffins. Fyll i muffinsformer og stek i 40 minutter.*

Fakta om frukt og grønnsaker

Frukt/grønnsakluftoppvarmingsanlegg	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Hastighet på saftpresse
Epler	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 kalorier)	høy
Aprikoser	Mye kostfiber. Inneholder kalium.	30 g = 85 kJ (20 kalorier)	lav
Rødbete	God kilde for folacin, kostfiber, vitamin C og kalium	160 g = 190 kJ (45 kalorier)	høy
Blåbær	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 kalorier)	lav
Rosenkål	Vitamin C, B, B6, E, folacin og kostfiber	100 g = 110 kJ (26 kalorier)	lav
Kål	Vitamin C, folacin, kalium, B6 og kostfiber	100 g = 110 kJ (26 kalorier)	høy
Gulrøtter	Vitamin A, C, B6 og kostfiber	120 g = 125 kJ (30 kalorier)	høy
Selleri	Vitamin C og kalium	80 g = 55 kJ (7 kalorier)	høy
Agurk	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 kalorier)	lav
Fennikel	Vitamin C og kostfiber	300 g = 145 kJ (35 kalorier)	lav
Druer	Vitamin C, B6 og kalium	125 g = 355 kJ (85 kalorier)	lav
Kiwi	Vitamin C og kalium	100 g = 100 kJ (40 kalorier)	lav
Melon	Vitamin C, folacin, kostfiber og vitamin A	200 g = 210 kJ (50 kalorier)	lav
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium og kostfiber	180 g = 355 kJ (85 kalorier)	høy
Fersken	Vitamin C, B3, kalium og kostfiber	150 g = 205 kJ (49 kalorier)	høy
Pære	Kostfiber	150 g = 250 kJ (60 kalorier)	høy
Ananas	Vitamin C	150 g = 245 kJ (59 kalorier)	høy
Bringebær	Vitamin C, jern, kalium og magnesium	125 g = 130 kJ (31 kalorier)	lav
Tomat	Vitamin C, kostfiber, vitamin E, folacin og Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 kalorier)	lav

Feilsøking

Dette kapittelet inneholder en oversikt over de vanligste problemene som kan oppstå ved bruk av saftpressen. Les de enkelte avsnittene hvis du ønsker mer informasjon om bestemte problemer. Hvis et problem ikke lar seg løse, kan du ta kontakt med Philips Kundetjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noen slik Kundetjeneste i landet hvor du befinner deg, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler eller nærmeste Philips-servicesenter.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem. Det vil ikke fungere hvis delene ikke er satt sammen riktig. Kontroller om delene er satt sammen riktig, men slå av apparatet før du gjør det.
Motorenheten avgir en ubehagelig lukt de første gangene apparatet brukes.	Dette er ikke uvanlig. Hvis apparatet fortsatt avgir en slik lukt etter noen gangers bruk, bør du vurdere og eventuelt justere mengden og bearbeidingstiden.
Apparatet lager mye lyd, lukter ubehagelig, er for varmt til å berøres, avgir røyk osv.	Slå av apparatet og dra ut støpselet. Kontakt nærmeste Philips-kundesenter for å få hjelp.
Filteret er blokkert	Slå av apparatet, rengjør materøret og filteret, og press mindre mengder ingredienser.
Filteret berører materøret eller vibrerer kraftig under pressingen.	Slå av apparatet og dra ut støpselet. Kontroller at filteret er satt riktig på plass i saftoppsamleren. Riflene i bunnen av filteret skal passe i drivakselen. Kontroller om filteret er skadet. Sprekker, rifter, en løs gitterskive eller andre uregelmessigheter kan føre til feil.
	Hvis du oppdager sprekker eller skade på filteret, lar du være å bruke apparatet og kontakter nærmeste Philips-kundesenter.

Inledning

Din nya juicepress har en speciell, något lutande design som lutar 5° åt juiceöppningens sida för att garantera att det kommer ut så mycket juice som möjligt.

Allmän beskrivning

- A Påförare
- B Matningsrör
- C Lock
- D Filter
- E Juicesamlare
- F Fruktköttsbehållare
- G Klämmor
- H Kontrollvred
- I Drivaxel
- J Motorenhet
- K Sladdförvaring
- L Lock till juicekanna
- M Skumseparator
- N Juicekanna
- O Rengöringsborste

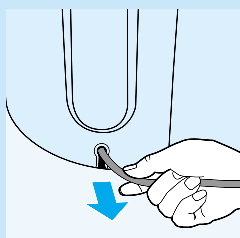
Viktigt

Läs följande instruktioner noggrant innan du använder apparaten, och spara dem för framtida referens.

- Kontrollera att nätspänningen som anges på apparatens sockel motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte råsaftcentrifugen om nätsladden, stickkontakten eller någon annan komponent är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserat servicecenter eller liknande kvalificerade personer för att undvika att fara uppstår.
- Råsaftcentrifugen är endast avsedd för användning i vanliga hushåll.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- Lämna aldrig råsaftcentrifugen när den är igång.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller som inte specifikt har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar upphör garantin att gälla.
- Kontrollera filtret varje gång du vill använda apparaten. Om du upptäcker några sprickor eller skador ska du inte använda apparaten utan kontakta närmaste Philips servicecenter.
- Kontrollera att alla delar sitter som de ska innan du startar råsaftcentrifugen.
- Använd apparaten endast när båda klämmorna är låsta.
- Kör inte juicepressen längre än 40 sekunder åt gången när du pressar tunga laster och låt den svalna tillräckligt efteråt. Inget av recepten i denna bruksanvisning har tunga laster.

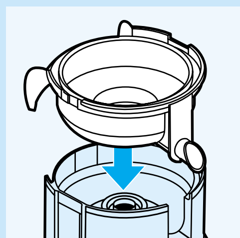
- Stick aldrig in fingrarna eller något föremål i matningsröret medan apparaten kör. Endast påföraren ska användas för detta ändamål.
- Lås endast upp klämmorna när du har stängt av apparaten och filtret har slutat rotera.
- Avlägsna inte fruktköttsbehållaren när apparaten är igång.
- Rör inte vid de små knivbladen i filtrets bas.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning.
- Sänk aldrig ner motorenheten i vatten eller någon annan vätska. Skölj den inte heller.

Före användning

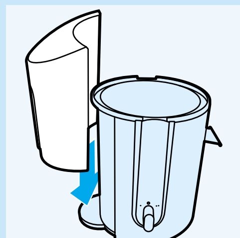


1 Diska alla löstagbara delar (se kapitlet 'Rengöring').

2 Dra ut nätsladden ut sladdförvaringen på apparatens baksida.



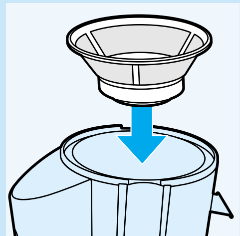
3 Sätt juicesamlaren i apparaten.



4 Sätt fruktköttsbehållaren i apparaten genom att luta den framåt en aning. För in översta änden först och tryck sedan dit bakänden.

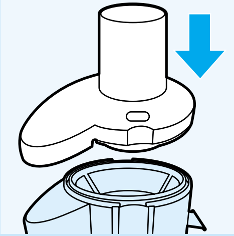
Medan du gör juice kan du tömma fruktköttsbehållaren genom att stänga av apparaten och försiktigt ta bort den.

- *Sätt tillbaka den tomma fruktköttsbehållaren innan du fortsätter att pressa juice.*

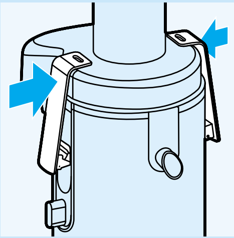


5 Sätt filtret i juicesamlaren. Se till att filtret sitter ordentligt på drivaxeln ('klick').

Kontrollera alltid filtret innan användning. Om du upptäcker några sprickor eller skador ska du inte använda apparaten utan kontakta närmaste Philips servicecenter eller ta med den till din återförsäljare.

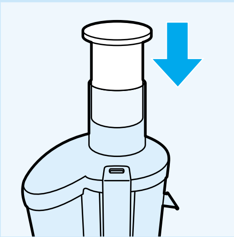


6 Håll locket över filtret och sänk det i läge.

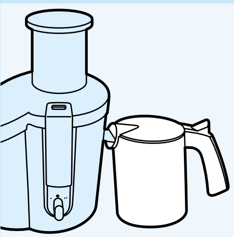


7 Snäpp fast de två klämmorna på locket för att låsa det på plats ('klick').

Se till att klämmorna är låsta på plats på varje sida om locket.

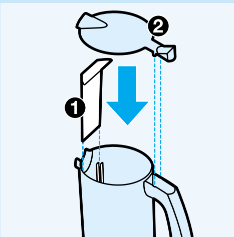


8 Skjut in påföraren i matningsröret genom att rikta spåret i påföraren med det lilla utsprånget på insidan av matningsröret.



9 Sätt juicekannan under pipen.

Sätt på locket på juicekannan för att undvika att det stänker eller om du vill förvara juicen i kylen.

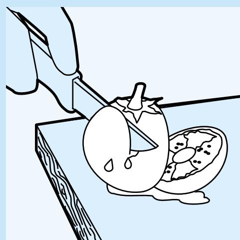


- **Sätt i skumseparatorn genom att föra på den på juicekannan för att separera skummet från juicen när du häller juice i ett glas.**

Obs! Om du vill att drycken ska ha ett skumlager ska du inte använda skumseparatorn!

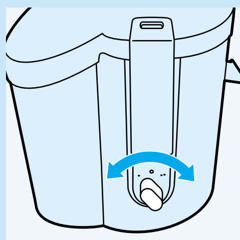
Användning av apparaten

Apparaten fungerar bara om alla delar har satts ihop på rätt sätt och locket har låsts fast ordentligt med klämmorna.



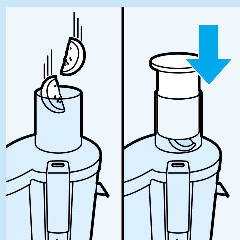
1 **Skölj frukten och/eller grönsakerna och skär dem i bitar som passar in i matningsröret.**

2 **Se till att juicekannan har placerats under pipen.**



3 **Slå på apparaten genom att vrida kontrollvredet till inställning 1 (låg hastighet) eller 2 (normal hastighet).**

- Hastighet 1 är speciellt lämplig för mjuka frukter och grönsaker såsom vattenmeloner, vindruvor, tomater, gurkor och hallon.
- hastighet 2 är lämplig för alla sorters frukt och grönsaker.



4 **Lägg de skurna bitarna i matningsröret och tryck dem sakta ner mot det roterande filtret med påföraren.**

Tryck inte för hårt på påföraren, eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet och det kan även orsaka att filtret stannar.

Stick aldrig in fingrarna eller ett föremål i matningsröret.

När du har kört alla ingredienserna och juiceflödet har upphört ska du stänga av apparaten och vänta tills filtret har slutat rotera.

Tips

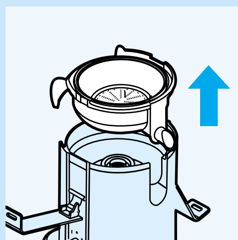
- Använd färska frukter och grönsaker, eftersom de innehåller mer juice. Ananas, rödbetor, selleri, äpplen, gurkor, morötter, spenat, meloner, tomater, granatäpplen, apelsiner och vindruvor är särskilt lämpliga att köra i juicepressen.
- De flesta frukter eller grönsaker behöver inte skalas, bara sådana med tjockare skal såsom apelsiner, ananas och råa rödbetor. Ta också bort det vita inuti citrusfrukter, eftersom det annars ger en bitter smak.
- När du gör äppeljuice ska du komma ihåg att tjockleken på äppeljuicen beror på den typ av äpple du använder. Ju saftigare äpplet är desto tunnare blir juicen. Välj en typ av äpple som ger den sortens juice du föredrar.
- Äppeljuice blir snabbt brun. Du kan bromsa denna process genom att tillsätta några droppar citronjuice.
- Sådana stärkelserika frukter som banan, papaya, avokado, fikon och mango lämpar sig inte för juicepressen. I stället kan du använda en matberedare, mixer eller mixerstav för dessa frukter.
- Blad och bladskaft av t.ex. sallad kan också köras i juicepressen.
- Drick juicen när den är nypressad. Om du låter den exponeras för luft förlorar den både smak och näringsvärde.

- Tryck alltid ner påföraren sakta för att utvinna så mycket juice som möjligt.
- Juicepressen är inte lämpad att pressa mycket hårda och/eller trådiga/stärkelsehaltiga frukter eller grönsaker såsom sockerrör.

Rengöring

- **Det är lättare att göra ren juicepressen om du gör det direkt efter att du har använt den.**
- **Använd inte avslipande rengöringsmedel, stålull, aceton, alkohol osv. för att rengöra apparaten.**
- **Alla löstagbara delar går att diska i diskmaskinen.**

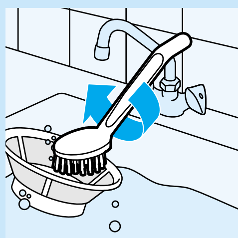
1 **Stäng av apparaten, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills filtret har slutat rotera.**



2 **Avlägsna de smutsiga delarna från motorenheten. Ta isär apparaten i den här ordningen:**

- Avlägsna fruktköttsbehållaren;
- Avlägsna påföraren;
- Öppna klämmorna;
- Ta bort locket.

3 **Avlägsna juicesamlaren med filtret.**



4 **Rengör dessa delar med rengöringsborsten i varmt vatten med lite diskmedel och skölj dem under kranen.**

5 **Torka av motorenheten med en fuktad trasa.**

Sänk aldrig ner motorenheten i vatten och spola inte av den under kranen.

Garanti & service

Om du behöver information eller har något problem ska du söka upp Philips webbsida på adressen **www.philips.com**, eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recept

Energicocktail

- 2 koppar morötter, skurna
- 1/2 kopp gurka
- 12 spenatblad
- 1 lime, skalad
- 1 kopp selleri, skuren
- 1 äpple
- 1 tomat
- 2 matskedar honung
- *Kör alla ingredienser utom honungen i juicepressen. Tillsätt honung och mixa ordentligt.*
- *Servera omedelbart och tillsätt ett par iskuber efter önskemål.*

Fruktpotpurri

- 4 medelstora aprikoser, urkärnade
- 2 koppar tärnad melon, skalad
- 1 stort äpple, stjälken borttagen
- 1 apelsin, skalad
- *Kör frukterna i juicepressen, mixa ordentligt, tillsätt några iskuber och servera omedelbart.*

Frestelse

- 6 aprikoser, urkärnade
- 2 koppar melon, skalad
- 1/2 kopp apelsinjuice
- *Kör frukterna i juicepressen. Mixa juicen ordentligt. Tillsätt 6 iskuber.*
- *Servera omedelbart i medelstora glas garnerade med jordgubbar eller cocktailbär och en apelsinskiva.*

Rosa moln

- 1 kopp jordgubbar
- 1 urkärnad apelsin, skalad
- 1 kopp tärnade päron, stjälken borttagen
- 1 liten morot, skuren
- *Kör i juicepressen. Mixa ordentligt.*
- *Servera omedelbart. Tillsätt några iskuber.*

Mirakeljuice

- 1 kopp tärnad ananas, skalad
- 1 kopp tärnade äpplen, stjälken borttagen
- 2 små morötter, skurna
- 1 apelsin, skalad
- 2 selleristjälkar, skurna
- 1 lime, skalad
- *Kör frukterna i juicepressen. Mixa ordentligt. Tillsätt några iskuber. Servera omedelbart.*

Ananas-, persiko- & päronjuice
- 1/2 ananas, skalad och delad
- 2 persikor, delade och urkärnade
- 2 små mogna päron, stjälkarna borttagna
- ▸ *Kör ananasen, persikorna och päronen i juicepressen. Servera omedelbart.*

Överraskning, ananaskaka
- 3/4 kopp ananasjuice
- 10 matskedar smör
- 1 matsked pudersocker
- 2 äggulor
- 1 kopp sockrad kondenserad mjölk
- 54 savoiardkex
- 1/4 kopp vatten
- 1 kopp socker
- 1 burk skivad ananas
- 6-10 cocktailbär
- ▸ *Använd juicepressen för att få ananasjuicen. Vispa smöret med en mixer tills det blir krämigt. Tillsätt sakta sockret, äggulorna och den sockrade, kondenserade mjölken. Fortsätt att vispa tills det blir fluffigt och tillsätt sedan ananasjuicen.*
- ▸ *Smörj en form med löstagbar botten med lite smör och gör kakan genom att täcka botten och sidorna av formen med savoiardkex som är lätt fuktade med den konserverade ananassaften. Tillsätt sedan ett lager grädde och ett ytterligare lager med savoiardkex och så vidare. Avsluta med ett lager grädde. Låt kakan svalna i kylen i tre timmar och ta sedan ut den ur formen.*
- ▸ *Gör kola genom att koka socker och vatten. Dekorera kakan med ananasskivor, cocktailbär och kolasträngar. Det blir bäst resultat om du använder en form med löstagbar botten.*

Morots-, äpple- & ananaskaka
- 200 g morot
- 200 g ananas
- 200 g äpple
- 1 kopp kokosnöt (riven)
- 3 koppar vetemjöl
- 1 matsked natriumkarbonat
- 1 matsked kanel
- 1 kopp socker
- 1 kopp honung
- 4 ägg
- 1 kopp olja
- 1 paket vaniljsocker
- 1 kopp hackade nötter
- ▸ *Pressa morots-, ananas- och äpplebitarna. Använd fruktköttet som samlats i fruktköttsbehållaren.*

- *Mixa fruktköttet av morot, ananas och äpple. Tillsätt honung, socker, olja och vaniljsocker och blanda ordentligt. Strö på de torra ingredienserna tills de precis är blandade.*
- *Rör i kokosnöt och nötter. Häll i en smörad bakform. Grädda den i 160°C i ungefär 45-55 minuter.*
- *Denna blandning ger också fina muffins. Fyll muffinsformar till 3/4 och grädda i 40 minuter.*

Fakta om frukt och grönsaker

Frukt/grönsak	Vitaminer/mineraler	Antal kilojoule/kalori	Pressningshastighet
Äpplen	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 kal)	hög
Aprikoser	Högt innehåll av kostfiber, innehåller kalium	30 g=85 kJ (20 kal)	låg
Rödbeta	Bra källa för folsyra, kostfiber, vitamin C och kalium	160 g=190 kJ (45 kal)	hög
Blåbär	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 kal)	låg
Brysselkål	Vitamin C, B, B6, E, folsyra och kostfiber	100 g=110 kJ (26 kal)	låg
Vitkål	Vitamin C, folsyra, kalium, B6 och kostfiber	100 g=110 kJ (26 kal)	hög
Morötter	Vitamin A, C, B6 och kostfiber	120 g=125 kJ (30 kal)	hög
Selleri	Vitamin C och kalium	80 g=55 kJ (7 kal)	hög
Gurka	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 kal)	låg
Fänkål	Vitamin C och kostfiber	300 g=145 kJ (35 kal)	låg
Vindruvor	Vitamin C, B6 och kalium	125 g=355 kJ (85 kal)	låg
Kiwifrukt	Vitamin C och kalium	100 g=100 kJ (40 kal)	låg
Meloner	Vitamin C, folsyra, kostfiber och vitamin A	200=210 kJ (50 kal)	låg
Nektariner	Vitamin C, B3, kalium och kostfiber	180 g=355 kJ (85 kal)	hög
Persikor	Vitamin C, B3, kalium och kostfiber	150 g=205 kJ (49 kal)	hög
Päron	Kostfiber	150 g=250 kJ (60 kal)	hög
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 kal)	hög
Hallon	Vitamin C, järn, kalium och magnesium	125 g=130 kJ (31 kal)	låg
Tomater	Vitamin C, kostfiber, vitamin E, folsyra och vitamin A	100 g=90 kJ (22 kal)	låg

Felsökning

Detta kapitel innehåller sammanfattande information om de vanligaste problem du kan råka ut för med din råsaftcentrifug. Ytterligare information hittar du i de olika avsnitten. Om du inte kan lösa ett problem ska du kontakta Philips kundtjänst i ditt land (telefonnumret hittar du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns något kundcenter i ditt land ska du vända dig till den lokala Philipsåterförsäljaren eller till Philips närmaste serviceombud.

Problem	Lösning
Juicepressen fungerar inte.	Apparaten är utrustad med ett säkerhetssystem. Den fungerar inte om delarna inte har satts ihop ordentligt. Kontrollera om delarna har satts ihop på rätt sätt, men stäng av apparaten innan du gör det.
Motorenheten avger en otrevlig lukt de första gångerna apparaten används.	Detta är inte ovanligt. Om den otrevliga lukten fortsätter efter de första gångerna ska du kontrollera de mängder du pressar och hur lång tid du kör juicepressen.
Apparaten för mycket oväsen, avger en otrevligt lukt, är för varm för att röra vid, avger rök osv.	Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Vänd dig till närmaste Philips servicecenter eller till din återförsäljare för att få hjälp.
Filtret är blockerat.	Stäng av apparaten, rengör matningsröret och filtret, och pressa en mindre mängd.
Filtret rör vid matningsröret eller vibrerar mycket vid drift.	Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Kontrollera om filtret har placerats ordentligt i juicesamlaren. Räfflorna i botten på filtret bör passa ordentligt på drivaxeln. Kontrollera om filtret är skadat. Sprickor, rämningar, en lös riven skiva eller någon annan felaktighet kan orsaka att apparaten inte fungerar som den ska.
	Om du upptäcker några sprickor eller skador i filtret ska du inte använda apparaten utan kontakta närmaste Philips servicecenter.

Johdanto

Uudessa mehustimessa on erityinen hiukan kallistettu muotoilu, joka nojaa 5° mehun juoksutusaukon suuntaan, jotta puristetun mehun määrä olisi mahdollisimman suuri.

Laitteen osat

- A Työnnin
- B Syöttösuppilo
- C Kansi
- D Suodatin
- E Mehunkeräin
- F Jäteastia
- G Kiinnikkeet
- H Säätönuppi
- I Käyttöakseli
- J Runko
- K Johtopesä
- L Mehukannun kansi
- M Vaahdonerotin
- N Mehukannu
- O Puhdistusharja

Tärkeää

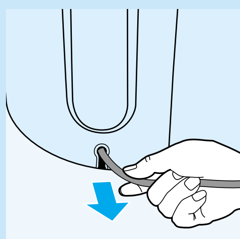
Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkista, että laitteen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä, ennen kuin liität pistotulpan pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on vahingoittunut.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Älä taivuta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
- Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- Älä käytä muita kuin Philipsin suosittelemia tarvikkeita tai osia.

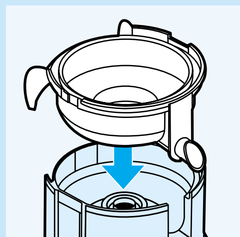
- Takuu ei korvaa mahdollisia vahinkoja, jos tällaisia tarvikkeita tai osia on käytetty.
- Tarkista suodatin ennen jokaista käyttökertaa. Jos siinä on säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philipsin huoltoliikkeeseen.
- Varmista, että kaikki osat ovat kunnolla paikallaan, ennen kuin käynnistät laitteen.
- Käytä laitetta vain silloin, kun molemmat kiinnikkeet ovat suljettuina.
- Jos mehustimessa on raskas kuorma, älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 40 sekuntia ja anna laitteen jäähtyä riittävästi käytön jälkeen. Missään tämän käyttöohjeen sisältämässä ohjeessa ei käytetä raskasta kuormaa.
- Älä työnnä sormia tai apuvälineitä syöttösuppiloon laitteen käydessä. Käytä tähän tarkoitukseen ainoastaan työnnintä.
- Avaa kiinnikkeet vasta, kun laite on sammutettu ja suodatin on lopettanut pyörimisen.
- Älä poista jäteastiaa, kun laite on käynnissä.
- Älä koske suodattimen alaosassa oleviin pieniin leikkuuteriin.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtele sitä.

Käyttöönotto

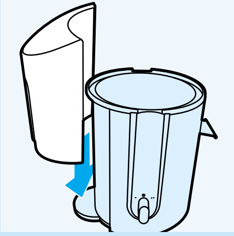
1 Pese kaikki irrotettavat osat (katso luku Puhdistus).



2 Vedä liitosjohto ulos laitteen takaosassa olevasta johtopesästä.



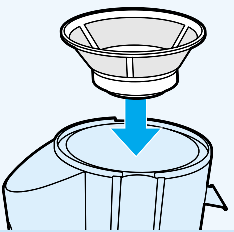
3 Aseta mehunkerääjä laitteeseen.



4 **Aseta jäteastia laitteeseen hiukan etuviistossa asennossa. Aseta ensin yläreuna laitteeseen ja työnnä sitten alareuna paikalleen.**

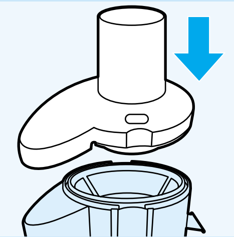
Kun valmistat tuoremehua, voit tyhjentää jäteastian sammuttamalla laitteen ja irrottamalla varovasti hedelmälihan keräysastian.

- *Aseta tyhjä jäteastia paikalleen, ennen kuin jatkat mehustusta.*

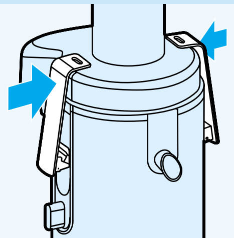


5 **Aseta suodatin mehunkeräimeen. Varmista, että suodatin napsahtaa tiiviisti paikalleen käyttöakselin päälle.**

Tarkista suodatin aina ennen käyttöä. Jos siinä on säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philipsin huoltoliikkeeseen tai vie laite Philipsin jälleenmyyjälle.

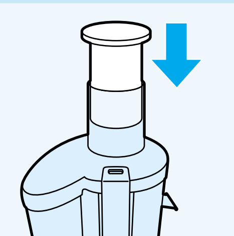


6 **Vie kansi suodattimen yläpuolelle ja laske se paikalleen.**

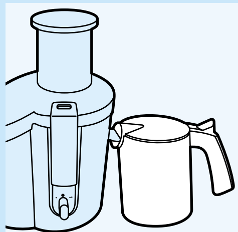


7 **Napsauta kiinnikkeet paikalleen kannen päälle siten, että kansi pysyy tukevasti kiinni.**

Varmista, että kumpikin kiinnike on asianmukaisesti kiinnitetty kannen päälle.

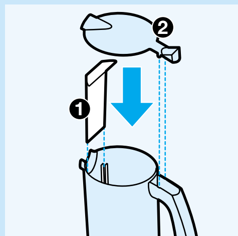


8 **Aseta työnnin syöttösuppiloon kohdistamalla työntimen ura syöttösuppilon sisäpuolella olevaan ulkonemaan.**



9 Aseta mehukannu nokan alle.

Aseta kansi mehukannun päälle estämään roiskumista, tai jos haluat säilyttää mehua jääkaapissa.

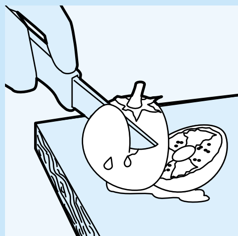


- **Voit erottaa mehusta vaahdon kaataessasi mehua lasiin työntämällä vaahdonerottimen paikalleen mehukannuun.**

Huomautus: Jos haluat juoman pinnalle vaahtokerroksen, älä käytä vaahdonerotinta.

Käyttö

Laite toimii vain, jos kaikki osat on asennettu asianmukaisesti ja kansi on lukittu paikalleen kiinnikkeiden avulla.



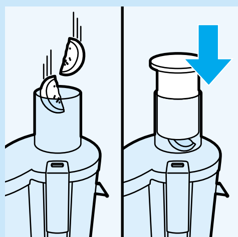
1 Pese hedelmät ja vihannekset ja paloittele ne niin, että ne mahtuvat syöttösuppiloon.

2 Varmista, että mehukannu on asetettu nokan alle.



3 Kytke laitteeseen virta kääntämällä säätönuppi asentoon 1 (hidas) tai 2 (normaali).

- Nopeus 1 sopii erityisesti pehmeille hedelmille, marjoille ja vihanneksille, kuten vesimelonille, rypäleelle, tomaatille, kurkulle ja vadelmalle.
- Nopeus 2 sopii kaikille hedelmille, marjoille ja vihanneksille.



4 Aseta valmiiksi leikatut palat syöttöputkeen ja työnnä niitä työntimen avulla varovasti alaspäin pyörivää suodatinta kohti.

Älä käytä liikaa voimaa, koska se saattaa heikentää lopputuloksen laatua tai jopa pysäyttää suodattimen.

Älä työnnä sormia tai apuvälineitä syöttösuppiloon.

Kun olet käsitellyt kaikki ainekset eikä mehua enää valu laitteesta, katkaise laitteesta virta ja odota, että suodatin pysähtyy.

Vinkkejä

- Käytä tuoreita hedelmiä, marjoja ja vihanneksia, koska ne sisältävät enemmän mehua. Ananas, punajuuri, varsiselleri, omena, kurkku, porkkana, pinaatti, meloni, tomaatti, granaattiomena, appelsiini ja rypäle sopivat mehustettavaksi erityisen hyvin.
- Ohuita kuoria ei tarvitse poistaa. Poista vain paksut kuoret, kuten appelsiineista, ananaksista ja raaoista punajuurista. Poista sitrushedelmistä myös valkoinen kuorenosa, sillä se maistuu kitkerältä.
- Ota omenamehua valmistaessasi huomioon, että mehun paksuus vaihtelee omenalajikkeen mukaan. Mitä mehukkaampia omenat ovat, sitä ohuempaa mehua niistä tulee. Valitse omenalajike sen mukaan, millaista mehua haluat.
- Omenamehu tummuu nopeasti. Voit hidastaa tummumista lisäämällä mehuun muutaman tipan sitruunamehua.
- Tärkkelystä sisältävät hedelmät, kuten banaanit, papaijat, avokadot, viikunat ja mangot, eivät sovi käsiteltäviksi tässä mehustimessa. Käytä näiden hedelmien käsittelyyn monitoimikonetta, tehosekoitinta tai sauvasekoitinta.
- Mehustimella voidaan käsitellä myös lehtiä ja lehtivarsia, esimerkiksi lehtisalaattia.
- Juo mehu heti kun se on valmistettu. Jos mehu seisoo pidempään, se menettää makuaan ja ravintoarvoaan.
- Saat puristettua raaka-aineista eniten mehua, kun painat työnnintä alas hitaasti.
- Mehustin ei sovellu erittäin kovien, kuituisten tai tärkkelyspitoisten hedelmien tai vihannesten, esimerkiksi sokeriruo'on, käsittelyyn.

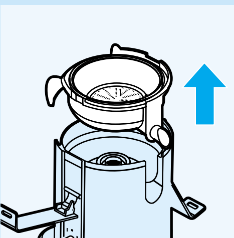
Puhdistus

- **Laite on helpoin puhdistaa heti käytön jälkeen.**
- **Älä käytä laitteen puhdistukseen hankausaineita, asetonia, alkoholia tai vastaavia puhdistusaineita.**
- **Kaikki irrotettavat osat kestävät konepesun.**

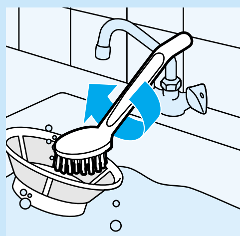
1 **Katkaise laitteesta virta, poista pistotulppa pistorasiasta ja odota, että suodatin pysähtyy.**

2 **Irrota likaiset osat rungosta. Pura laite seuraavassa järjestyksessä:**

- Poista jäteastia.
- Poista työnnin.
- Avaa kiinnikkeet.
- Poista kansi.



3 **Poista mehunkeräin ja suodatin.**



4 Puhdista nämä osat puhdistusharjan avulla lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja huuhtele ne vesihanan alla.

5 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin www-sivustoa osoitteesta **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Ruokaohjeita

Energiacocktail

- 2 kupillista porkkanaa paloina
- 1/2 kupillista kurkkua
- 12 pinaatinlehteä
- 1 kuorittu limetti
- 1 kupillinen varsiselleriä paloina
- 1 omena
- 1 tomaatti
- 2 ruokalusikallista hunajaa
- ▶ *Käsittele kaikki raaka-aineet hunajaa lukuun ottamatta mehustimessa. Lisää hunaja ja sekoita hyvin.*
- ▶ *Tarjoa heti. Voit halutessasi lisätä muutaman jääpalan.*

Hedelmäsekoitus

- 4 keskikokoista aprikoosia ilman kiviä
- 2 kupillista kuorittua, kuutioitua melonia
- 1 suuri omena, kanta poistettu
- 1 kuorittu appelsiini
- ▶ *Käsittele hedelmät mehustimessa, sekoita hyvin, lisää muutama jääpala ja tarjoa heti.*

Viettelys

- 6 aprikoosia ilman kiviä
- 2 kupillista kuorittua melonia
- 1/2 kupillista appelsiinimehua
- ▶ *Käsittele hedelmät mehustimessa. Sekoita hyvin. Lisää 6 jääpalaa.*
- ▶ *Tarjoile heti keskikokoisista laseista. Koristele mansikoilla tai säilykekirsikoilla sekä appelsiinisiivulla.*

Vaaleanpunainen pilvi

- 1 kupillinen mansikoita
- 1 kuorittu appelsiini ilman siemeniä
- 1 kupillinen kuutioitua päärynää, kanta poistettu
- 1 pieni porkkana paloina
- ▸ *Käsittele mehustimessa. Sekoita hyvin.*
- ▸ *Tarjoile heti. Lisää muutama jääpala.*

Taikauute

- 1 kupillinen ananaspaloja kuorittuna
- 1 kupillinen kuutioitua omenaa, kanta poistettu
- 2 pientä porkkanaa paloina
- 1 kuorittu appelsiini
- 2 varsiselleriä paloina
- 1 kuorittu limetti
- ▸ *Käsittele hedelmät mehustimessa. Sekoita hyvin. Lisää muutama jääpala. Tarjoile heti.*

Ananas-persikka-päärynämehu

- 1/2 ananasta kuorittuna ja halkaistuna
- 2 halkaistua persikkaa ilman kiviä
- 2 kypsää päärynää, kanta poistettu
- ▸ *Käsittele ananas, persikat ja päärynät mehustimessa. Tarjoile heti.*

Ananasyllätys

- 3/4 kupillista ananasuutetta
- 10 ruokalusikallista voita
- 1 ruokalusikallinen pölysokeria
- 2 munankeltuaista
- 1 kupillinen maitotiivistettä
- 54 savoiardikeksiä
- 1/4 kupillista vettä
- 1 kupillinen sokeria
- 1 tölkki ananasrenkaita
- 6-10 säilykekirsikkaa
- ▸ *Tee ananasuute mehustimella. Vatkaa voi kermaiseksi tehosekoittimella. Lisää varovasti sokeri, munankeltuaiset ja maitotiiviste. Vatkaa vaahdoksi ja lisää sitten ananasuute.*
- ▸ *Voitele irtopohjainen kakkuvuoka kevyesti voilla ja levitä säilykepurkissa olleella ananasmehulla kostutettuja savoiardikeksejä vuoan pohjaan ja reunoille. Lisää kerros taikinavaahtoa ja toinen kerros savoiardikeksejä ja niin edelleen. Lisää viimeiseksi kerros taikinavaahtoa. Pidä kakkua jääkaapissa klome tuntia ja irrota se muotista.*
- ▸ *Valmista kinuski keittämällä sokeria ja vettä. Koristele kakku ananasrenkailla, säilykekirsikoilla ja kinuskiraidoilla. Saat parhaan tuloksen käyttämällä irtopohjaista kakkuvuokaa.*

Porkkana-omena-ananaskakku

- 200 g porkkanaa
- 200 g ananasta
- 200 g omenaa
- 1 kupillinen kookoshiutaleita
- 3 kupillista jauhoja
- 1 ruokalusikallinen ruokasoodaa
- 1 ruokalusikallinen kanelia
- 1 kupillinen sokeria
- 1 kupillinen hunajaa
- 4 munaa
- 1 kupillinen öljyä
- 1 ruokalusikallinen vaniljasokeria
- 1 kupillinen pilkottuja pähkinöitä

- *Mehusta paloiteltu porkkana, ananas ja omena. Ota talteen jäteastiaan kerääntynyt hedelmäliha.*
- *Sekoita porkkanan, ananaksen ja omenan hedelmäliha. Lisää hunaja, sokeri, öljy ja vaniljasokeri ja sekoita hyvin. Siivilöi sekaan kuivat aineet ja sekoita varovasti.*
- *Sekoita joukkoon kookoshiutaleet ja pähkinät. Kaada voideltuun vuokaan. Paista 160 °C:n lämmössä 45-55 minuuttia.*
- *Taikinasta voi myös tehdä muffinsseja.Täytä muffinssivuokiin 3/4 tilavuudesta ja paista 40 minuuttia.*

Tietoja hedelmistä ja vihanneksista

Hedelmä tai vihannes	Vitamiinit ja kivennäisaineet	Kilojoule-/kalorimäärä	Mehustusnopeus
Omena	C-vitamiini	200 g = 150 kJ (72 cal)	nopea
Aprikoosi	Runsaasti ravintokuitua, sisältää kaliumia	30 g = 85 kJ (20 cal)	hidas
Punajuuri	Sisältää foolihappoa, ravintokuitua, C-vitamiinia ja kaliumia	160 g = 190 kJ (45 cal)	nopea
Mustikka	C-vitamiini	125 g = 295 kJ (70 cal)	hidas
Ruusukaali	C-, B-, B6- ja E-vitamiini, foolihappo ja ravintokuitu	100 g = 110 kJ (26 cal)	hidas
Kaali	C- ja B6-vitamiini, foolihappo, kalium ja ravintokuitu	100 g = 110 kJ (26 cal)	nopea
Porkkana	A-, C- ja B6-vitamiini sekä ravintokuitu	120 g = 125 kJ (30 cal)	nopea
Varsiselleri	C-vitamiini ja kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)	nopea
Kurkku	C-vitamiini	280 g = 120 kJ (29 cal)	hidas
Fenkoli	C-vitamiini ja ravintokuitu	300 g = 145 kJ (35 cal)	hidas
Rypäle	C- ja B6-vitamiini sekä kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)	hidas
Kiivi	C-vitamiini ja kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)	hidas
Meloni	C- ja A-vitamiini, foolihappo ja ravintokuitu	200 g = 210 kJ (50 cal)	hidas
Nektariini	C- ja B3-vitamiini, kalium ja ravintokuitu	180 g = 355 kJ (85 cal)	nopea
Persikka	C- ja B3-vitamiini, kalium ja ravintokuitu	150 g = 205 kJ (49 cal)	nopea
Päärynä	Ravintokuitu	150 g = 250 kJ (60 cal)	nopea
Ananas	C-vitamiini	150 g = 245 kJ (59 cal)	nopea
Vadelma	C-vitamiini, rauta, kalium ja magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)	hidas
Tomaatti	C-, E- ja A-vitamiini, ravintokuitu ja foolihappo	100 g = 90 kJ (22 cal)	hidas

Tarkistusluettelo

Tähän lukuun on kerätty yleisimmät ongelmat, joita mehulingon käytössä saattaa tulla esiin. Katso tarkemmat yksityiskohdat kyseisistä kohdista. Ellei ongelma ratkea, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitteessa on turvajärjestelmä. Se ei toimi, jos osia ei ole asennettu oikein. Katkaise laitteesta virta ja tarkista, että osat on koottu asianmukaisesti.
Moottorista tulee epämiellyttävä haju ensimmäisillä käyttökerroilla.	Tämä ei ole epätavallista. Jos laitteesta tulee hajua vielä muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista käsiteltävät määrät ja käsittelyajat.
Laitteesta lähtee voimakasta ääntä tai epämiellyttävää hajua, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, laitteesta lähtee savua jne.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Ota yhteys lähimpään Philipsin huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.
Suodatin on tukossa.	Katkaise laitteesta virta, puhdista syöttösuppilo ja suodatin ja käsittele pienempiä määriä kerrallaan.
Suodatin koskee syöttöputkeen tai tärisee voimakkaasti käytön aikana.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tarkista, että suodatin on asianmukaisesti asetettu mehunkerääjään. Suodattimen pohjassa olevien ulkonemien tulisi sopia käyttöakseliin. Tarkista, onko suodatin vaurioitunut. Säröt, halkeamat, irtonaiset osat tai muut poikkeamat voivat aiheuttaa toimintahäiriön.
	Jos havaitset suodattimessa säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philipsin huoltoliikkeeseen.

Introduktion

Din nye saftpresser er fremstillet i et specielt, let skrånende design, der hælder 5° i retning mod siden med saftudløbet, så du altid får det størst mulige saftudbytte.

Generel beskrivelse

- A Nedstopper
- B Påfyldningstragt
- C Låg
- D Filter
- E Saftbeholder
- F Beholder til frugtkød
- G Låseklemmer
- H Kontrolknap
- I Drivaksel
- J Motorenhed
- K Opbevaringsrum til ledning
- L Låg til saftkande
- M Skum-separator
- N Saftkande
- O Rengøringsbørste

Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden saftpresseren tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

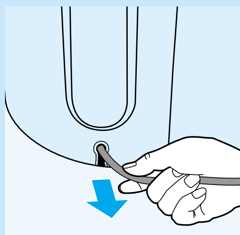
- Kontrollér, at den indikerede spændingsangivelse på basisenheden svarer til den lokale netspænding, før du slutter apparatet til.
- Brug ikke saftpresseren, hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Saftpresseren er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Hold saftpresseren uden for børns rækkevidde.
- Lad aldrig saftpresseren køre uden opsyn.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Kontrollér filteret, hver gang du skal bruge saftpresseren. Hvis filteret er revnet eller på anden måde er beskadiget, skal du undlade at bruge saftpresseren og kontakte din Philips forhandler eller det lokale Philips Kundecenter.
- Kontrollér, at alle dele er sat korrekt på, inden saftpresseren tændes.
- Spænd altid begge låseklemmer, inden du bruger saftpresseren.
- Lad ikke saftpresseren køre i mere end 40 sekunder ad gangen,

når du presser større mængder frugt og grønt, og lad den køle tilstrækkeligt af, inden den startes igen. Alle opskrifter i denne brugsvejledning er i tilpassede mængder.

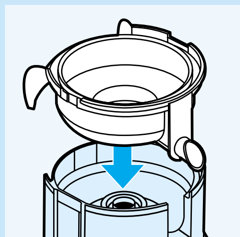
- Stik aldrig fingre eller genstande ned i påfyldningstragten, når saftpresseren kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Låseklemmerne må først løsnes, når du har slukket for saftpresseren, og filteret er holdt op med at rotere.
- Fjern ikke beholderen til frugtkødet, mens saftpresseren kører.
- Undlad at berøre de små skær i bunden af filteret.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Motorenheden må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker - eller skylles under vandhanen.

Klargøring

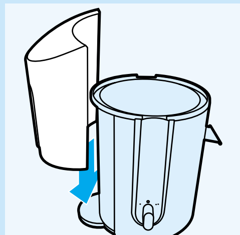
1 Vask alle aftagelige dele (se afsnittet 'Rengøring').



2 Træk netledningen ud af opbevaringsrummet på bagsiden af saftpresseren.



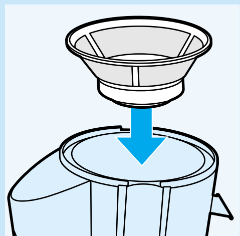
3 Sæt saftbeholderen i saftpresseren.



4 Placér beholderen til frugtkødet i saftpresseren ved at vippe den let fremover. Indsæt den øverste del først, og skub derefter bunden på plads.

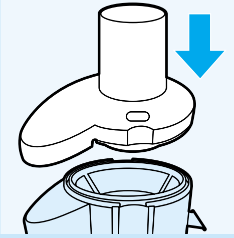
Mens du presser saft, kan du tømme beholderen til frugtkødet ved at slukke for saftpresseren og forsigtigt fjerne beholderen.

- *Sæt den tomme beholder til frugtkød på plads, før du tænder for saftpresseren igen.*

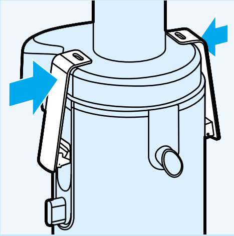


5 Sæt filteret i saftbeholderen. Kontrollér, at filteret er monteret korrekt på drivakslen (det klikker på plads).

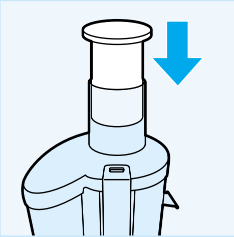
Kontrollér altid filteret før brug. Hvis filteret er revnet eller på anden måde er beskadiget, skal du undlade at bruge saftpresseren. Kontakt din Philips forhandler eller det lokale Philips Kundecenter.



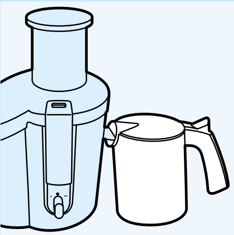
6 Hold låget over filteret, og sænk det på plads.



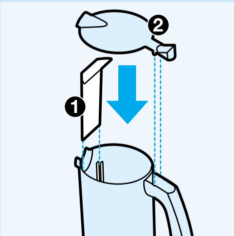
7 Spænd de to låseklemmer fast på låget ('klik').
Kontrollér, at låseklemmerne er korrekt fastlåst på begge sider af låget.



8 Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten således, at rillen i nedstopperen sidder ud for den lille forhøjning på indersiden af påfyldningstragten.



9 Stil saftkanden under saftudløbet.
Sæt låget på saftkanden for at undgå at spilde, eller hvis du vil opbevare saften i køleskabet.

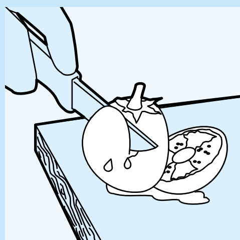


- Ønsker du at skille skummet fra saften, sættes skum-separatoren ned i rillerne saftkanden, inden saften skænkes.

Bemærk! Hvis du vil have saft med et skumlag øverst, lader du blot være med at bruge skum-separatoren.

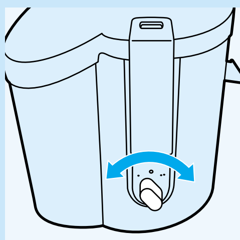
Brug af saftpresseren

Saftpresseren kan kun køre, hvis alle delene er monteret korrekt, og låget er korrekt fastlåst ved hjælp af låseklemmerne.



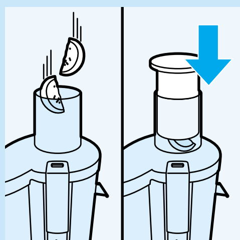
1 **Vask frugt og/eller grøntsager og skær dem i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten.**

2 **Kontrollér, at saftkanden er placeret under saftudløbet.**



3 **Tænd for saftpresseren ved at dreje kontrolknappen til indstilling 1 (lav hastighed) eller 2 (normal hastighed).**

- Hastighed 1 er særligt velegnet til bløde frugter og grøntsager, f.eks. vandmelon, vindruer, tomater, agurker og hindbær.
- Hastighed 2 egner sig til alle typer frugt og grønt.



4 **Læg de udskårne stykker i påfyldningstragten, og tryk dem forsigtigt ned mod det roterende filter med nedstopperen.**

Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, da det kan give et dårligere resultat og i yderste konsekvens få filteret til at gå i stå.

Stik aldrig fingre eller genstande ned i påfyldningstragten.

Når du har presset alle ingredienserne, og saftstrømmen er stoppet, skal du slukke for saftpresseren og vente, indtil filteret holder op med at rotere.

Tips

- Brug frisk frugt og grønt, da det indeholder mere saft. Ananas, rødbeder, bladselleri, æbler, agurker, gulerødder, spinat, meloner, tomater, granatæbler, appelsiner og vindruer er særligt velegnede til at presse i saftpresseren.
- Det er ikke nødvendigt at skrælle frugten/grøntsagerne - med undtagelse af appelsiner, ananas, rå rødbeder og lignende med meget tyk skræl. Fjern også altid den hvide hinde på citrusfrugter, da den giver en bitter smag.
- Husk, når du presser æblesaft, at saftens tykkelse afhænger af, hvilken type æbler du bruger. Jo mere saft æblet indeholder, jo tyndere bliver saften. Vælg den type æble, som giver den safttykkelse, du foretrækker.
- Æblesaft bliver hurtigt brunlig, men processen kan forsinkes ved at tilsætte et par dråber citronsaft.
- Frugt, der indeholder stivelse, som f.eks. bananer, papayaer, avocadoer, figner og mangoer, er ikke velegnede til presning i saftpresseren. Anvend i stedet en foodprocessor, blender eller stavblender til disse ingredienser.
- Blade og stængler fra f.eks. salat kan også presses i saftpresseren.

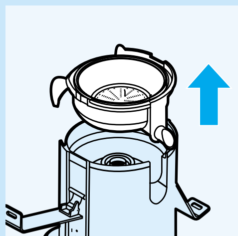
- Det anbefales at drikke saften umiddelbart efter, at den er presset. Når saften kommer i kontakt med luften, forringes smagen, og en del af vitaminerne går tabt.
- Du får mest mulig saft ud af presningen ved at trykke nedstopperen langsomt ned.
- Saftpresseren egner sig ikke til presning af meget hårde og/eller fiber- eller stivelsesholdige frugter eller grøntsager som f.eks. sukkerrør.

Rengøring

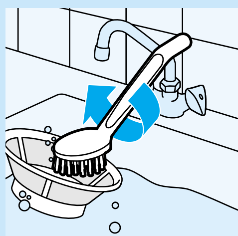
- **Rengøring af saftpresseren er nemmest, hvis det gøres lige efter brug.**
- **Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skuresvampe, acetone, sprit mv. til at rengøre saftpresseren.**
- **Alle aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskine.**

1 **Sluk for saftpresseren, tag stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil filteret holder op med at rotere.**

2 **Fjern de snavsede dele fra motorenheden. Saftpresseren skal skilles ad i følgende rækkefølge:**
- Fjern beholderen til frugtkødet.
- Fjern nedstopperen.
- Løsn låseklemmerne.
- Fjern låget.



3 **Fjern saftbeholder og filter.**



4 **Rengør disse dele med rengøringsbørsten i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og skyl dem under vandhanen.**

5 **Rengør motorenheden med en fugtig klud.**

Motorenheden må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Reklamationsret & service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat opfylder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Opskrifter

Energi-cocktail
- 5 dl gulerødder, skrællede
- 1 1/4 dl agurk
- 12 spinatblade
- 1 lime, skrællet
- 2˝ dl bladselleri, skrællet
- 1 æble
- 1 tomat
- 2 spsk. honning
- ▸ *Pres alle ingredienserne i saftpresseren med undtagelse af honningen. Tilsæt honning, og pisk det godt sammen.*
- ▸ *Servér med det samme, og tilsæt eventuelt et par isterninger.*

Frugt-potpourri
- 4 mellemstore abrikoser uden sten
- 5 dl melontern uden skal
- 1 stort æble uden stilk
- 1 appelsin, skrællet
- ▸ *Pres frugten i saftpresseren, pisk grundigt, tilsæt et par isterninger, og servér med det samme.*

Fristelse
- 6 abrikoser uden sten
- 5 dl melon uden skal
- 1 1/4 dl appelsinjuice
- ▸ *Pres frugten i saftpresseren. Pisk saften godt sammen og tilsæt 6 isterninger.*
- ▸ *Serveres med det samme i mellemstore glas pyntet med jordbær eller Maraschino-cocktailbær og en skive appelsin.*

Lyserød sky
- 2˝ dl jordbær
- 1 appelsin, skrællet
- 2˝ dl pærer i tern, uden stilk
- 1 lille gulerod, skrællet
- ▸ *Pres ingredienserne i saftpresseren, og pisk meget grundigt.*
- ▸ *Serveres med det samme. Tilsæt et par isterninger.*

Mirakelbryg
- 2˝ dl ananastern, uden skræl
- 2˝ dl æbler i tern, uden stilk
- 2 små gulerødder, skrællede
- 1 appelsin, skrællet
- 2 stk. bladselleri, i tern
- 1 lime, skrællet
- ▸ *Pres frugterne i saftpresseren. Bland grundigt, tilsæt et par isterninger, og servér med det samme.*

Ananas-, fersken- og pæresaft

- ˝ ananas uden skræl, skåret over
- 2 ferskner, halverede og uden sten
- 2 små modne pærer uden stilk
- ▶ *Pres ananas, fersken og pære i saftpresseren. Servér med det samme.*

Ananas-kiksekage

- 2 dl presset ananassaft
- 10 spsk. smør
- 1 spsk. strøsukker
- 2 æggeblommer
- 2˝ dl sødet kondenseret mælk
- 54 kiksestænger (fingre)
- 3/4 dl vand
- 2˝ dl sukker
- 1 dåse ananas i skiver
- 6-10 Maraschino-cocktailbær
- ▶ *Pres saften af ananassen saftpresseren. Rør smørret til en blød og cremet konsistens. Tilsæt langsomt sukker, æggeblommer og sødet, kondenseret mælk. Fortsæt med at røre, indtil blandingen bliver luftig, og tilsæt derefter ananassaften.*
- ▶ *Smør en springform med lidt smør, og opbyg kagen ved at dække bund og sider med kiksestænger, der er fugtet let med ananaslagen fra dåsen. Læg derefter et lag ananascreme og et nyt lag kiksestænger osv. Afslut med et lag ananascreme. Lad kagen køle af i køleskabet i tre timer, og tag den derefter ud af formen.*
- ▶ *Lav en karamelmasse ved at bringe sukker og vand i kog. Pynt kagen med ananasskiver, Maraschino-cocktailbær og karameltråde. Du får det bedste resultat, hvis du bruger en springform.*

Gulerods-, æble- og ananaskage

- 200 g gulerødder
- 200 g ananas
- 200 g æbler
- 2˝ dl kokosmel
- 7˝ dl mel
- 1 spsk. natron
- 1 spsk. kanel
- 2˝ dl sukker
- 2˝ dl honning
- 4 æg
- 2˝ dl olie
- 1 brev vaniljesukker
- 2˝ dl hakkede nødder
- ▶ *Pres stykkerne af gulerod, æble og ananas i saftpresseren. Gem frugtkødet, der opsamles i beholderen.*
- ▶ *Bland kødet fra gulerødder, ananas og æble. Tilsæt honning, sukker, olie og vaniljesukker, og rør grundigt. Hæld de tørre ingredienser gennem en sigte, og vend dem forsigtigt i blandingen.*

- *Vend kokosmel og nødder i. Hæld dejen i en smurt kageform. Bages ved 160°C i ca. 45-55 min.*
- *Du kan også bruge dejen til muffins. Fyld muffinformene 3/4 op, og bag dem i 40 min.*

Fakta om frugt og grønt

Frugt/grøntsag	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Pressehastighed
Æbler	C-vitamin	200 g = 150 kJ (72 kcal)	høj
Abrikoser	Rig på kostfibre, indeholder kalium.	30 g = 85 kJ (20 kcal)	lav
Rødbeder	Rig på folat, kostfibre, C-vitamin og kalium.	160 g = 190 kJ (kcal)	høj
Blåbær	C-vitamin	125 g = 295 kJ (70 kcal)	lav
Rosenkål	C, B, B6 og E-vitaminer, samt folat og kostfibre.	100 g = 110 kJ (26 kcal)	lav
Kål	C-vitamin, folat, kalium, B6-vitamin og kostfibre	100 g = 110 kJ (26 kcal)	høj
Gulerødder	A, C og B6-vitaminer samt kostfibre	120 g = 125 kJ (30 kcal)	høj
Bladselleri	C-vitamin og kalium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	høj
Agurk	C-vitamin	280 g = 120 kJ (29 kcal)	lav
Fennikel	C-vitamin og kostfibre	300 g = 145 kJ (35 kcal)	lav
Vindruer	C-vitamin, B6-vitamin og kalium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	lav
Kiwi	C-vitamin og kalium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	lav
Meloner	C-vitamin, folat, kostfibre og A-vitamin	200 g = 210 kJ (50 kcal)	lav
Nektariner	C-vitamin, B3-vitamin, kalium og kostfibre	180 g = 355 kJ (85 kcal)	høj
Ferskner	C-vitamin, B3-vitamin, kalium og kostfibre	150 g = 205 kJ (49 kcal)	høj
Pærer	Kostfibre	150 g = 250 kJ (60 kcal)	høj
Ananas	C-vitamin	150 g = 245 kJ (59 kcal)	høj
Hindbær	C-vitamin, jern, kalium og magnesium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	lav
Tomater	C-vitamin, kostfibre, E-vitamin, folat og A-vitamin	100 g = 90 kJ (22 kcal)	lav

Fejlsøgning

Dette afsnit omhandler de mest almindelige problemer, der kan opstå ved brug af saftpresseren. Du finder yderligere oplysninger i de forskellige afsnit. Har du et problem, som du ikke selv kan løse, så kontakt venligst dit lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder) eller din lokale Philips-forhandler.

Problem	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er udstyret med et sikkerhedssystem. Det fungerer derfor kun, hvis alle dele er monteret korrekt. Kontrollér, at alle dele er monteret korrekt, men husk at slukke for apparatet, før du gør det.
Motorenheden udsender en ubehagelig lugt, de første par gange apparatet bruges.	Dette er helt normalt i starten, men fortsætter det efter et par ganges brug, kan det skyldes for stor mængde ingredienser eller for lang pressetid.
Apparatet støjer meget, lugter ubehageligt, er så varmt, at man ikke kan røre ved det, afgiver røg mv.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten. Henvend dig til det nærmeste Philips Kundecenter eller din forhandler.
Filteret er blokeret.	Sluk for apparatet, rengør påfyldningsstragt og filter, og fyld en mindre mængde ingredienser i.
Filteret berører påfyldningstragten eller ryster voldsomt under processen.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten. Kontrollér, at filteret er monteret korrekt i saftbeholderen. Ribberne i bunden af filteret skal sidde korrekt på drivakslen. Kontrollér, om filteret er beskadiget. Sprækker, revner, en løs riveplade eller andre uregelmæssigheder kan forårsage, at apparatet ikke fungerer, som det skal.
	Hvis du opdager revner eller andre skader på filteret, skal du undlade at bruge saftpresseren. Kontakt det nærmeste Philips Kundecenter.

Εισαγωγή

Ο καινούργιος σας αποχυμωτής έχει μία ελαφρά κλίση 5° προς την πλευρά του ανοίγματος για να διασφαλιστεί η μέγιστη ροή χυμού.

Γενική περιγραφή

- A Εξάρτημα ώθησης
- B Σωλήνας τροφοδοσίας
- C Καπάκι
- D Φίλτρο
- E Χώρος συλλογής χυμού
- F Χώρος συλλογής πολτού
- G Σφιχτήρες
- H Κουμπί ελέγχου
- I Οδηγός
- J Μονάδα κινητήρα
- K Αποθήκευση καλωδίου
- L Καπάκι κανάτας χυμού
- M Διαχωριστής αφρού
- N Κανάτα χυμού
- O Βούρτσα καθαρισμού

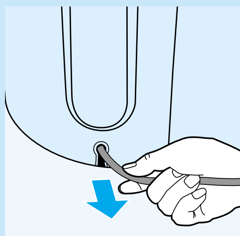
Σημαντικό

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη βάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής.
- Αν έχει φθαρεί το καλώδιο, θα πρέπει να αντικασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρα άτομα προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνον.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα έχει ισχύ αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή αξεσουάρ.
- Να ελέγχετε το φίλτρο κάθε φορά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αν ανακαλύψετε οποιεσδήποτε ρωγμές ή ζημιές, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις Philips.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά τοποθετημένα πριν ανάψετε τη συσκευή.

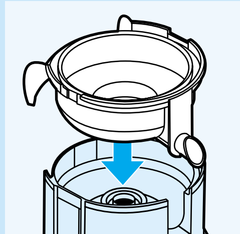
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν και οι δύο σφιχτήρες είναι κλειδωμένοι.
- Μην λειτουργείτε τον αποχυμωτή για περισσότερα από 40 δευτερόλεπτα τη φορά όταν αποχυμώνετε πολλά φρούτα και αφήστε τον να κρυώσει επαρκώς μετά τη χρήση. Καμιά από τις συνταγές σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης δεν περιλαμβάνει πολλά φρούτα.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάκτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί η συσκευή. Μόνο το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί γι' αυτό το σκοπό.
- Να βγάζετε τους σφιχτήρες μόνο αφού σβήσετε τη συσκευή και το φίλτρο έχει σταματήσει να περιστρέφεται.
- Μην βγάζετε ποτέ το χώρο συλλογής πολτού όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τις μικρές λεπίδες στη βάση του φίλτρου.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα μετά τη χρήση.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Επίσης μην την πλένετε.

Προετοιμασία για χρήση

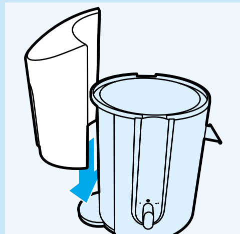


1 Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (δείτε κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

2 Τραβήξτε το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.



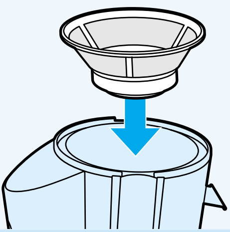
3 Τοποθετείστε το εξάρτημα συλλογής χυμού στη συσκευή.



4 Τοποθετείστε το εξάρτημα πολτού στη συσκευή γέρνοντάς το ελαφρά προς τα εμπρός. Τοποθετείστε πρώτα το πάνω άκρο και πιέστε το κάτω άκρο στη θέση του.

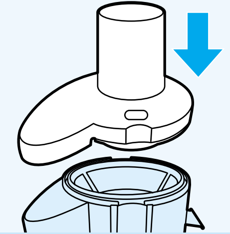
Ενώ ετοιμάζετε χυμό, μπορείτε να αδειάσετε το δοχείο με τον πολτό αφού σβήσετε τη συσκευή και το αφαιρέσετε προσεκτικά.

- *Ξανατοποθετείστε το άδειο δοχείο πολτού πριν συνεχίσετε.*

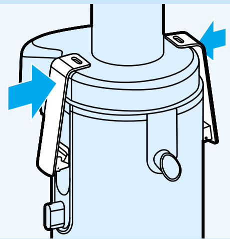


5 Βάλτε το φίλτρο στο εξάρτημα συλλογής χυμού. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στον οδηγό ('κλικ').

Να ελέγχετε πάντα το φίλτρο πριν τη χρήση. Αν ανακαλύψετε οποιεσδήποτε ρωγμές ή ζημιές, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβι Philips ή πηγαίνετε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας.

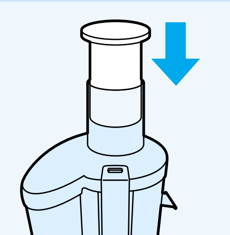


6 Κρατήστε το καπάκι πάνω από το φίλτρο και χαμηλώστε το για να μπει στη θέση του.

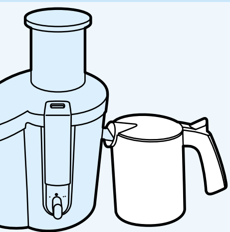


7 Εφαρμόστε τους δύο σφιχτήρες πάνω στο καπάκι και τοποθετείστε το στη θέση του ('κλικ').

Βεβαιωθείτε ότι οι σφιχτήρες έχουν εφαρμόσει στη θέση τους σε κάθε πλευρά του καπακιού.

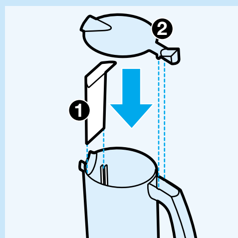


8 Γλυστρίστε το εξάρτημα ώθησης στον σωλήνα τροφοδοσίας ευθυγραμμίζοντας το αυλάκι στο εξάρτημα ώθησης με την μικρή προεξοχή στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.



9 Τοποθετείστε την κανάτα χυμού κάτω από το στόμιο.

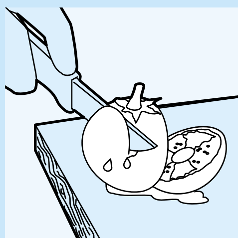
Τοποθετείστε το καπάκι στην κανάτα χυμού για να αποφύγετε τη διαρροή ή αν θέλετε να αποθηκεύσετε το χυμό στο ψυγείο.



- Για να ξεχωρίσετε τον αφρό από το χυμό όταν ρίχνετε το χυμό στο ποτήρι, τοποθετείστε το εξάρτημα διαχωρισμού αφρού γλυστρώντας το στην κανάτα χυμού.

Σημείωση: Αν θέλετε ο χυμός σας να έχει αφρό, μην χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα διαχωρισμού αφρού!

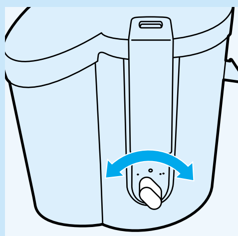
Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή



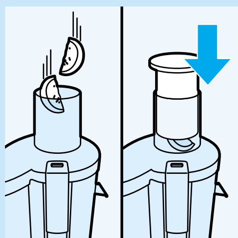
Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο όταν όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά και το καπάκι έχει εφαρμόσει σωστά στη θέση του με τους σφιχτήρες.

1 Πλύνετε τα φρούτα και/ή τα λαχανικά και κόψτε τα σε κομμάτια που να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.

2 Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα χυμού έχει τοποθετηθεί κάτω από το στόμιο.



3 Ανάψτε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη στη θέση 1 (μικρή ταχύτητα) ή 2 (κανονική ταχύτητα).
- Η ταχύτητα 1 ενδείκνυται ιδιαίτερα για μαλακά φρούτα και λαχανικά όπως καρπούζια, σταφύλια, τομάτες, αγγούρια και βατόμουρα.
- Η ταχύτητα 2 είναι κατάλληλη για όλα τα είδη φρούτων και λαχανικών.



4 Τοποθετείστε τα κομμάτια στο σωλήνα τροφοδοσίας και πιέστε τα ελαφρά προς το περιστρεφόμενο φίλτρο με το εξάρτημα ώθησης.

Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης, διότι αυτό μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί επίσης να σταματήσει η λειτουργία του φίλτρου.

Μην βάζετε ποτέ τα δάκτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο στ σωλήνα τροφοδοσίας.

Αφού έχετε επεξεργαστεί όλα τα υλικά και η ροή χυμού έχει σταματήσει, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να σταματήσει να περιστρέφεται το φίλτρο.

Συμβουλές

- Χρησιμοποιείστε φρέσκα φρούτα και λαχανικά, διότι περιέχουν περισσότερο χυμό. Οι ανανάδες, τα παντζάρια, το σέλερι, τα μήλα, τα αγγούρια, τα καρότα, το σπανάκι, τα πεπόνια, οι τομάτες, τα ρόδια, τα πορτοκάλια και τα σταφύλια ενδείκνυται ιδιαίτερα για παρασκευή χυμών στον αποχυμωτή.

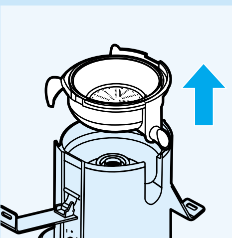
- Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τα φλούδια. Θα πρέπει να αφαιρέσετε μόνο τις χοντρές φλούδες, π.χ. όπως στα πορτοκάλια, στους ανανάδες και στα ωμά πατζάρια. Επίσης θα πρέπει να αφαιρέσετε τη λευκή σάρκα των εσπεριδοειδών διότι έχει πικρή γεύση.
- Όταν φτιάχνετε χυμό μήλο, να θυμάστε ότι η πυκνότητα του μηλοχυμού εξαρτάται από το είδος των μήλων που χρησιμοποιείτε. Όσο περισσότερο χυμό έχει το μήλο, τόσο πιο ρευστός θα είναι ο χυμός. Επιλέξτε μήλα που παράγουν τον χυμό που προτιμάτε.
- Ο χυμός μήλου μαυρίζει πολύ γρήγορα. Αυτό μπορεί να αποφευχθεί για λίγο αν προσθέσετε μερικές σταγόνες από χυμό λεμονιού.
- Τα φρούτα που περιέχουν άμυλο, όπως π.χ. οι μπανάνες, η παπάγια, το αβοκάντο, τα σύκα και το μάνγκο δεν είναι κατάλληλα για χρήση στον αποχυμωτή. Χρησιμοποιήστε ένα μίξερ ή μπλέντερ για την επεξεργασία τέτοιων φρούτων.
- Τα φύλλα και τα κοτσάνια π.χ. του μαρουλιού μπορούν επίσης να μπουν στον αποχυμωτή.
- Πιείτε το χυμό αμέσως μόλις τον φτιάξετε. Αν εκτεθεί στον αέρα για λίγη ώρα, ο χυμός θα χάσει τη γεύση του και την θρεπτική του αξία.
- Για να βγάλετε τη μεγαλύτερη ποσότητα χυμού, να πιέζετε πάντα το εξάρτημα ώθησης αργά προς τα κάτω.
- Ο αποχυμωτής δεν είναι κατάλληλος για επεξεργασία φρούτων ή λαχανικών, πολύ σκληρών και/ή με ίνες/άμυλο όπως ζαχαροκάλαμα.

Καθαρισμός

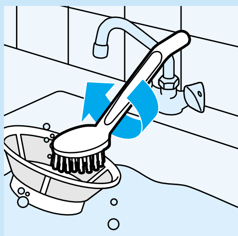
- Η συσκευή καθαρίζεται ευκολότερα αν την καθαρίσετε αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά, συρματάκια, ακετόνη, οινόπνευμα κτλ. για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

1 Σβήστε τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να σταματήσει να περιστρέφεται το φίλτρο.

2 Βγάλτε τα βρώμικα μέρη από το μοτέρ. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή ως ακολούθως:
- Βγάλτε το εξάρτημα συλλογής πολτού.
- Βγάλτε το εξάρτημα ώθησης.
- Ανοίξτε τους σφιχτήρες.
- Βγάλτε το καπάκι.



3 Βγάλτε το εξάρτημα συλλογής χυμού μαζί με το φίλτρο.



4 Καθαρίστε αυτά τα μέρη με τη βούρτσα καθαρισμού σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό και ξεπλύνετέ τα στη βρύση.

5 Καθαρίστε το μοτέρ με υγρό πανί.

Μη βυθίζετε ποτέ το μοτέρ στο νερό και μην το ξεπλένετε στη βρύση.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Συνταγές

Κοκτέιλ για ενέργεια

- 2 φλυτζάνια καρότο τριμμένο
- 1/2 φλυτζάνι αγγούρι
- 12 φύλλα σπανάκι
- 1 γλυκολέμονο, ξεφλουδισμένο
- 1 φλυτζάνι σέλινο τριμμένο
- 1 μήλο
- 1 τομάτα
- 2 κουταλιές μέλι
- ▸ *Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή εκτός από το μέλι. Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε καλά.*
- ▸ *Σερβίρετε αμέσως, προσθέτοντας μερικά παγάκια αν το επιθυμείτε.*

Ποτ πουρί με φρούτα

- 4 μεσαία βερίκοκα χωρίς κουκούτσι
- 2 φλυτζάνια πεπόνι σε κύβους, χωρίς φλούδα
- 1 μεγάλο μήλο χωρίς κοτσάνι
- 1 πορτοκάλι ξεφλουδισμένο
- ▸ *Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή, ανακατέψτε καλά, προσθέστε μερικά παγάκια και σερβίρετε αμέσως.*

Πειρασμός

- 6 βερίκοκα χωρίς κουκούτσι
- 2 φλυτζάνια πεπόνι χωρίς φλούδα
- 1/2 φλυτζάνι χυμό πορτοκαλιού
- ▸ *Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή. Ανακατέψτε καλά το χυμό. Προσθέστε 6 παγάκια.*

- *Σερβίρετε αμέσως σε μεσαία ποτήρια και γαρνίρετε με φράουλες ή κερασάκια μαρασκίνο και μια φέτα πορτοκάλι.*

Ροζ σύννεφο

- 1 φλυτζάνι φράουλες
- 1 ξεφλουδισμένο πορτοκάλι χωρίς κουκούτσια
- 1 φλυτζάνι αχλάδι σε κύβους, χωρίς κοτσάνι
- 1 μικρό καρότο, τριμμένο
- *Επεξεργαστείτε στον αποχυμωτή. Ανακατέψτε καλά.*
- *Σερβίρετε αμέσως. Προσθέστε μερικά παγάκια.*

Θαυματουργό απόσταγμα

- 1 φλιτζάνι ανανά σε κύβους, χωρίς φλούδα
- 1 φλιτζάνι μήλο σε κύβους, χωρίς κοτσάνι
- 2 μικρά καρότα, τριμμένα
- 1 πορτοκάλι ξεφλουδισμένο
- 2 μίσχους σέλερι, τριμμένο
- 1 γλυκολέμονο, ξεφλουδισμένο
- *Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε μερικά παγάκια. Σερβίρετε αμέσως.*

Χυμός ανανά, ροδάκινο και αχλάδι

- 1/2 ανανά, ξεφλουδισμένο και κομμένο στη μέση
- 2 ροδάκινα, κομμένα στη μέση χωρίς κουκούτσι
- 2 μικρά ώριμα αχλάδια, χωρίς κοτσάνια
- *Επεξεργαστείτε τον ανανά, τα ροδάκινα και τα μήλα στον αποχυμωτή. Σερβίρετε αμέσως.*

Κέικ έκπληξη με ανανά

- 3/4 φλιτζάνι χυμός ανανά
- 10 κουταλιές βούτυρο
- 1 κουταλιά ζάχαρη άχνη
- 2 κρόκους αυγών
- 1 φλιτζάνι ζαχαρούχο γάλα
- 54 μπισκότα παντεσπάνι
- 1/4 φλιτζάνι νερό
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 κονσέρβα ανανά σε φέτες
- 6-10 κερασάκια μαρασκίνο
- *Χρησιμοποιείστε τον αποχυμωτή για να πάρετε το χυμό του ανανά. Με ένα μίξερ χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε αργά τη ζάχαρη, τους κρόκους και το ζαχαρούχο γάλα. Συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να αφρατέψει και μετά προσθέστε το χυμό ανανά.*
- *Λαδώστε ελαφρά με βούτυρο μια φόρμα που ανοίγει και απλώστε το κέικ καλύπτοντας το κάτω μέρος και τις πλευρές με μπισκότα παντεσπάνι ελαφρά μουσκεμένα από το σιρόπι του ανανά κονσέρβα. Προσθέστε μετά μια στρώση κρέμα και άλλη μια στρώση παντεσπάνι κοκ. Τελειώστε με στρώμα κρέμας. Βάλτε το κέικ στο ψυγείο για τρεις ώρες και μετά βγάλτε το από τη φόρμα.*

- *Φτιάξτε καραμέλλα βράζοντας ζάχαρη και νερό. Διακοσμήστε το κέικ με φέτες ανανά, κερασάκια μαρασκίνο και ίνες καραμέλλας. Η φόρμα που ανοίγει θα σας δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα.*

Κέικ με καρότο, μήλο και ανανά

- 200 γρ. καρότο
- 200 γρ. ανανά
- 200 γρ. μήλο
- 1 φλιτζάνι καρύδα (τριμμένη)
- 3 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 κουταλιά μαγειρική σόδα
- 1 κουταλιά κανέλα
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι μέλι
- 4 αυγά
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1 φακελάκι άρωμα βανίλια
- 1 φλιτζάνια τριμμένα καρύδια

- *Βγάλτε το χυμό από τα κομμάτια καρότου, ανανά και μήλου. Χρησιμοποιείστε τον πολτό που συγκεντρώθηκε στο δοχείο πολτού.*
- *Ανακατέψτε τον πολτό του καρότου, του ανανά και του μήλου. Προσθέστε το μέλι, τη ζάχαρη το λάδι και τη βανίλια και ανακατέψτε καλά. Κοσκινίστε τα στεγνά υλικά μέχρι να ενσωματωθούν.*
- *Προσθέστε την καρύδα και τα καρύδια. Βάλτε το μίγμα σε λαδωμένο ταψάκι. Ψήστε στους 160°C για περίπου 45-55 λεπτά.*
- *Μ' αυτό το μίγμα μπορείτε να φτιάξετε επίσης εξαιρετικά κεκάκια. Γεμίστε τα 3/4 σε φορμάκια για κέικ και ψήστε για 40 λεπτά.*

Στοιχεία για τα φρούτα και τα λαχανικά

Φρούτα/Λαχανικά	Βιταμίνες/μεταλλικά άλατα	Μέτρηση κιλοτζάουλ/θερμίδων	Ταχύτητα εκχύμωσης
Μήλα	Βιταμίνη C	200 γρ. =150kJ (72 θερμίδες)	υψηλή
Βερίκοκα	Υψηλά σε διαιτητικές ίνες, περιέχουν ποτάσιο	30 γρ. =85kJ (20 θερμίδες)	χαμηλή
Παντζάρια	Καλή πηγή φολικού οξέως, διαιτητικές ίνες, βιταμίνη Cκαι ποτάσιο	160 γρ. =190kJ (45 θερμίδες)	υψηλή
Βατόμουρα	Βιταμίνη C	125 gr =295kJ (70θερμίδες)	χαμηλή
Λαχανάκια Βρυξελλών	Βιταμίνες C, B, B6, E, φολικό οξύ και διαιτητικές ίνες	100γρ.=150kJ (26 θερμίδες)	χαμηλή
Λάχανο	Βιταμίνη C, φολικό οξύ, ποτάσιο, B6 και διαιτικές ίνες	100γρ.=150kJ (26 θερμίδες)	υψηλή
Καρότα	Βιταμίνη A, C, B6 και διαιτητικές ίνες	120 γρ.=125kJ (30 θερμίδες)	υψηλή
Σέλινο	Βιταμίνη Cκαι ποτάσιο	80 γρ.=55kJ (7 θερμίδες)	υψηλή
Αγγούρι	Βιταμίνη C	200 γρ.=120kJ (29 θερμίδες)	χαμηλή
Μάραθο	Βιταμίνη Cκαι διαιτητικές ίνες	300 γρ.=145kJ (35 θερμίδες)	χαμηλή
Σταφύλια	Βιταμίνη C, B6 και ποτάσιο	125 γρ.=355kJ (85 θερμίδες)	χαμηλή
Ακτινίδια	Βιταμίνη Cκαι ποτάσιο	100 γρ.=100kJ (40 θερμίδες)	χαμηλή
Πεπόνια	Βιταμίνη C, φολικό οξύ, διαιτητικές ίνες και βιταμίνη A	200 γρ.=210kJ (50 θερμίδες)	χαμηλή
Νεκταρίνια	Βιταμίνη C, B3, ποτάσιο και διαιτητικές ίνες	180 γρ.=355kJ (85 θερμίδες)	υψηλή
Ροδάκινα	Βιταμίνη C, B3, ποτάσιο και διαιτητικές ίνες	150 γρ.=205kJ (49 θερμίδες)	υψηλή
Αχλάδια	Διαιτητικές ίνες	150 γρ.=250kJ (60 θερμίδες)	υψηλή
Ανανάς	Βιταμίνη C	150 γρ.=245kJ (59 θερμίδες)	υψηλή
Βατόμουρα	Βιταμίνη C, σίδερο, ποτάσιο και μαγνήσιο	125 γρ.=130kJ (31 θερμίδες)	χαμηλή
Τομάτες	Βιταμίνη C, διαιτητικές ίνες, βιταμίνη E, φολικό οξύ και βιταμίνη A	100 γρ.=95kJ (22 θερμίδες)	χαμηλή

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τον αποχυμωτή σας. Παρακαλούμε διαβάστε τις διαφορετικές παραγράφους για περισσότερες λεπτομέρειες. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Αν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις Philips.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας. Δεν θα λειτουργήσει αν τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά, αλλά πριν το κάνετε σβήστε τη συσκευή.
Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.	Αυτό είναι συνηθισμένο. Αν η συσκευή αναδίδει αυτήν την οσμή μετά από μερικές χρήσεις, ελέγξτε τις ποσότητες που επεξεργάζεστε και το χρόνο επεξεργασίας.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι πολύ ζεστή, βγάζει καπνό κτλ.	Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις Philips ή στον αντιπρόσωπό σας για βοήθεια.
Το φίλτρο έχει μπλοκάρει.	Σβήστε τη συσκευή, καθαρίστε τον σωλήνα τροφοδοσίας και το φίλτρο και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.
Το φίλτρο ακουμπά στο σωλήνα τροφοδοσίας ή δονείται δυνατά κατά την επεξεργασία.	Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα. Ελέγξτε αν το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά στο εξάρτημα συλλογής χυμού. Οι ραβδώσεις στο κάτω μέρος του φίλτρου θα πρέπει να εφαρμόζει καλά στον οδηγό. Ελέγξτε αν το φίλτρο έχει φθαρεί. Οι ρωγμές, τα ραγίσματα, ένας χαλαρός δίσκος τριψίματος ή οποιαδήποτε άλλη ανωμαλία μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
	Αν παρατηρήσετε οποιεσδήποτε ρωγμές ή βλάβες στο φίλτρο, μην ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις Philips.

Giriş

Yeni Katı Meyva Sıkacağı hafif öne eğimli 5° özel dizaynı ile maksimum oranda meyva suyu elde etmenizi sağlar.

Genel Tanımlar

- A Yiyecek itici
- B Yiyecek koyma kanalı
- C Kapak
- D Filtre
- E Meyve suyu toplayıcı
- F Posa kabı
- G Kıskaçlar
- H Kontrol düğmesi
- I Döner mil
- J Motor ünitesi
- K Kordon saklama yeri
- L Meyve suyu sürahisi kapağı
- M Köpük ayırıcı
- N Meyve suyu sürahisi
- O Temizleme fırçası

Önemli

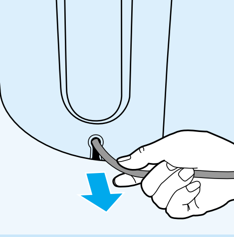
Cihazı kullanmadan önce verilen bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

- Cihazı prize takmadan önce, cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla uygunluğunu kontrol edin.
- Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayınız.
- Eğer cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tehlikeli durumlara yol açmamak için, kordon sadece Philips veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için geliştirilmiştir.
- Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Philips tarafından tavsiye edilmemiş, diğer imalatçı aksesuarlarını ve parçalarını asla kullanmayın. Bu tip aksesuarlar veya parçalar kullanıldığında garantiniz geçersiz olacaktır.
- Daima cihazın filtresini kontrol edin. Filtrede herhangi bir çatlak veya kırık görürseniz, kesinlikle kullanmayın en yakın yetkili Philips servisine başvurun.
- Tüm parçaların cihaza doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Her iki kıskaçda kapalı iken cihazı kullanın.
- Çok miktarda meyve suyu sıkarken cihazı aynı anda 40 saniyeden fazla çalıştırmamaya dikkat ederek cihazı dinlendirin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tariflerin hiçbirisi aşırı miktar içermemektedir.

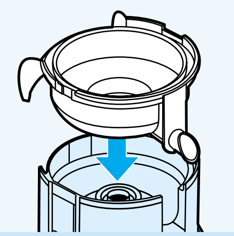
- Cihaz çalışır durumdayken, kesinlikle parmaklarınızı veya bir nesneyi yiyecek koyma kanalı içine sokmayın.
- Kıskaçları ancak cihazı kapattığınızda ve filtre durduğunda açın.
- Posa kabını cihaz çalışırken yerinden çıkarmayın.
- Filtrenin altında bulunan küçük kesici bıçaklara dokunmayın.
- Her kullanımdan sonra mutlaka cihazın fişini prizden çekin.
- Motor ünitesini kesinlikle suya veya sıvı herhangi bir maddeye batırmayın.

Cihazı kullanıma hazırlama

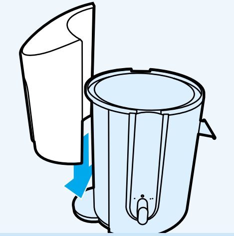
1 Ayrılabilen tüm parçları yıkayın.(bkz."Temizlik" bölümü)



2 Elektirik kordonunu cihazın arka kısmında bulunan saklama yerinden çekip çıkarın.



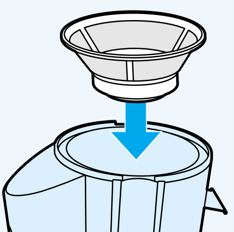
3 Meyva suyu toplayıcısını cihaza yerleştirin.



4 Posa kabını hafifçe öne doğru eğerek cihaza yerleştirin.Önce üst kısmını yerleştirin daha sonra alt kısmını cihaza doğru itin.

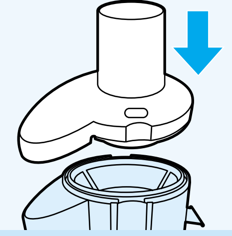
Meyva suyu hazırlarken, posa kabını cihazı kapattıktan sonra dikkatlice yerinden ayırıp boşaltabilirsiniz.

- *Boş posa kabını yerine cihazı çalıştırmadan önce yerleştirin.*

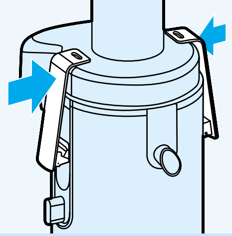


5 Filtreyi meyve suyu toplayıcısına takın. Filtrenin döner mili üzerine doğru yerleştiğinden emin olun.('klik'duyulur)

Mutlaka kullanmaya başlamadan filtreyi kontrol edin. Filtre hasarlıysa çatlak varsa, cihazı kullanmayın en yakın yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.

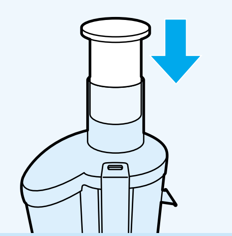


6 Kapağı filtrenin üzerine geçirerek yerine takın.

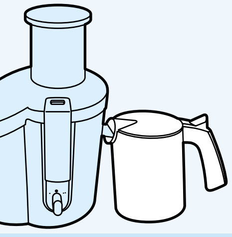


7 İki yandaki kıskaçları kapağın üzerine takarak sabitleyin.('klik'duyulur)

Kıskaçların kapağın iki tarafında yerlerine doğru yerleştiğinden emin olun.

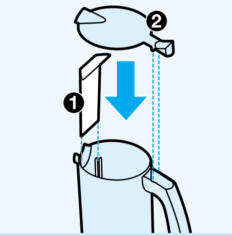


8 Yiyecek iticiyi üzerindeki girintiler yiyecek koyma kanalı içindeki çıkıntılar birbirleri ile örtüşecek şekilde kaydırın.



9 Sürahiyi ağzın altına koyun.

Sıçramayı önlemek veya buzdolabında saklamak için sürahinin kapağını kapatın.

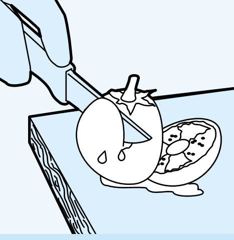


- Meyve suyunu servis yaparken köpüğün dökülmesini engellemek için köpük ayırıcıyı kaydırarak meyve suyu sürahisine takın.

Not: Meyve suyunuzu köpüklü koyu kıvamda içmeyi tavsiye ederseniz ayırıcıyı kullanmayın.

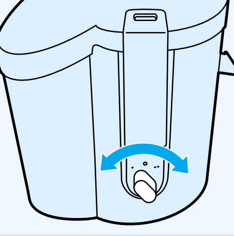
Cihazın Kullanımı

Cihazın parçaları ancak cihaza doğru olarak yerleştirilmişse cihaz çalışacaktır.



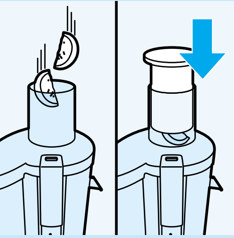
1 **Sebze ve meyveleri yıkayın, yiyecek koyma kanalından geçecek şekilde kesin.**

2 **Sürahiyi ağzın altına yerleştirin.**



3 **Kontrol düğmesini 1 (düşük hız) veya 2 (normal hız) ayarına getirerek cihazı çalıştırın.**

- Hız 1; özellikle kavun, üzüm, domates,salatalık ve çilek gibi yumuşak meyve sebzelerin işlemine uygundur.
- Hız 2; tüm meyve ve sebzelerin işlemine uygundur.



4 **Malzemeleri yiyecek koyma kanalına koyun. Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek yiyecek itici ile döner filtrenin üzerine atınız.**

Yiyecek iticiyi çok fazla bastırmayın. Filtreye zarar verebilirsiniz.

Yiyecek koyma kanalına kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir cisim sokmayın.

Meyve ve sebzeleri sıktıktan ve tüm meyve suyu bardağa veya meyve suyu kabına boşaldıktan sonra cihazı kapatıp dönen filtrenin durmasını bekleyin.

İpuçları

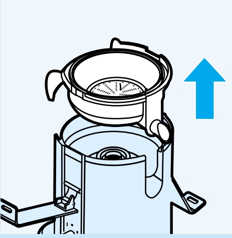
- Daha çok su içerdiklerinden taze meyve ve sebze kullanın. Katımeyve presinde daha çok ananas, pancar,kereviz sapı, elma, salatalık, havuç, ıspanak,domates, portakal, ve üzüm gibi meyve ve sebzelerin sularını sıkabilirsiniz.
- Kabuklarını soymanıza gerek yoktur. Sadece portakal, ananas, ve pişmemiş pancar gibi sebze ve meyvelerin kabuklarını soyun.
- Kullandığınız elmanın cinsi, hazırladığınız elam suyunun kıvamınıda etkiler. Elma ne kadar sulu ise çıkan suda o kadar hafiftir.
- Elma suyu çabucak kararır.Bu kararmayı önlemek için elma suyunun içerisine birkaç damala limon suyu sıkın.
- Muz, ananas, papaya,avakado, incir ve mango gibi meyveler nişasta içerdiklerinden katı meyva suyu sıkacağında işlem görmeye uygun değillerdir. Bu meyvelerin suyunu sıkmak için mutfak robotu, blender veya çubuk blender kullanın.
- Marul ıspanak gibi yapraklı sebzeler katı meyve sıkacağında işlem görebilir.
- Suyunu sıktığınız meyve sularını derhal için. Eğer bekletirseniz, hem tadını hemde vitamin değerini kaybedecektir.

- Meyve ve sebzelerden maksimum miktarda su almak için yiyecek iticiyi mümkün olduğunca yavaş bastırın.
- Şeker kamışı gibi çok sert/nişasta içeren meyve ve sebzeler katı meyva suyu sıkacağında işlem görmeye uygun değillerdir.

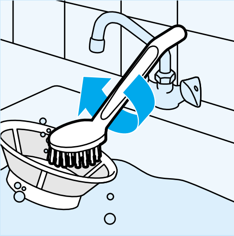
Temizlik

- Cihazı kullandıktan hemen sonra temizlemeniz daha kolaydır.
- Aşındırı, ovucu maddeler, alkol, vb. kullanmayın.
- Tüm ayrılabilen parçaları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

1 Cihazın fişini prizden çekerek kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.



2 Kirli parçaları motor ünitesinden çıkarın. Parçaları takip eden sırada ayırın.
- posa kabını çıkarın;
- yiyecek iticiyi çıkarın;
- kıskaçları açın;
- kapağı çıkarın.



3 Meyve suyu toplayıcıyı filtre ile birlikte çıkarın.

4 Bu parçaları temizleme fırçası ile ılık sabunlu suda musluk altında yıkayarak temizleyin.

5 Motor ünitesini nemli bezle silin.

Motor ünitesini kesinlikle suya batırmayın muslukta yıkamayın.

Garanti & Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen Philips Web sitesini www.philips.com.tr adresinden ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Tüketici Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin.

Tarifler

Enerji kokteyli

- 2 kap rende havuç
- 1/2 kup salatalık
- 12 ıspanak yaprağı
- 1 soyulmuş lime
- 1 kap rende kereviz

- 2 yemek kaşığı bal
- 1 adet elma
- 1 domates
-
- ▶ *Bal dışında tüm malzemeyi karıştırın. Balı ekleyerek karıştırmaya devam edin.*
- ▶ *Birkaç parça buz ekleyerek derhal servis yapın.*

Meyve karışımı

- 4 adet ortaboy kayısı, çekirdekli
- 2 dilim küp şeklinde kesilmiş kavun
- 1 adet büyükboy elma, sapı çıkarılmış
- 1 adet soyulmuş portakal
- ▶ *Tüm meyveleri katı meyve sıkacağında iyice karıştırın ve buz ekleyerek derhal servis yapın.*

Temptation

- 6 adet kayısı, çekirdekli
- 2 dilim küp şeklinde kesilmiş kavun
- 1/2 portakal
- ▶ *Meyveleri katı meyva sıkacağında karıştırın. 6 adet buz küpü ekleyin.*
- ▶ *Orta boy bir bardakta çilek, portakal kabuğu ile servis yapın.*

Pembe bulut

- 1 kap çilek
- 1 adet soyulmuş portakal
- 1 kap küp armut, sapı çıkarılmış
- 1 adet küçük havuç, temizlenmiş
- ▶ *Katı meyva sıkacağında karıştırın.*
- ▶ *Servis yapın. Birkaç küp buz ekleyin.*

Mucize

- 1 kap küp ananas, soyulmuş
- 1 kap küp elma, sapı çıkarılmış
- 2 adet küçük havuz, temizlenmiş
- 1 adet soyulmuş portakal
- 2 adet kereviz sapı, temizlenmiş
-
- ▶ *Meyveleri katı meyve sıkacağında karıştırın. Buz ekleyerek servin yapın.*

Ananas, şeftali & armut suyu

- 1/2 ananas, soyulmuş ikiye kesilmiş
- 2 şeftali, ikiye kesilmiş ve soğutulmuş
- 2 küçük olmuş armut, sapı çıkarılmış
- ▶ *Katı meyva sıkacağında ananas, şeftali ve armutu sıkın. Servin yapın.*

Ananaslı kek

- 3/4 kap ananas suyu
- 10 yemek kaşığı katı yağ
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

- 2 yumurta sarısı
- 1 kap süt
- 54 pandispanya
- 1/4 kap su
- 1 kap şeker
- 1 konserve ananas
- 6-10 adet kiraz şekerleme
- *Katı meyva sıkacağını kullanarak ananasın suyunu çıkarın. Yağı mikser iel krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yavaşça şeker, yumurta sarısı, sütü ekleyin. Kabarıncaya kadar çırpmaya devam edin ve ananas suyunu ekleyin.*
- *Kelepçeli kek formasını yağlayın. Kek formasında pandipanyaları hazırlayın. Pişirdiğiniz pandispanyaları ananas şurubu ile ıslatın. Pandispanyaların aralarına kremaları doldurun. En son üst katını tekrar krema ile örtün. Keki buzdolabında 3 saat kelepçeli kalıbında bekletin.*
- *Su ve şeker ile karamel hazırlayın. Keki ananas, kiraz şekerlemesi ve karamel ile süsleyin. Formanın kelepçeli olması işinizi kolaylaştırır.*

Havuç, elma & ananaslı kek

- 200 gr havuç
- 200 gr ananas
- 200 gr elma
- 1 cup rende hindistan cevizi
- 3 cup un
- 1 yemek kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 kap şeker
- 1 cup bal
- 4 yumurta
- 1 cup sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 cup kıyılmış findık
- *Havuç, elma, ananasın suyunu çıkarın. Posa kabında biriken posayı kullanın.*
- *Tüm posaları karıştırın. İçine bal, şeker, sıvı yağ ve vanilya ekleyerek iyice karıştırın.*
- *Hindistan cevizi ve findık karıştırın. Yağlanmış pişirme kabına boşaltın. 160°C'de 45-55 dakika pişirin.*
- *Bu karışımla çok lezzetli kap kekler pişirebilirsiniz. Kap kek kalıplarını 3/4 oranında doldurarak 40 dakika pişirin.*

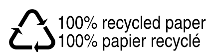
Meyva ve sebze değerleri

Meyva/sebze	Vitaminler/mineraller	Kilojul/kalori	Hız
Elma	C Vitamini	200gr=150kJ (72 kal)	hızlı
Kayısı	Potasyum içerir, yüksek lifli besindir.	30gr=85kJ(20kal)	yavaş
Pancar	C vitamini potasyum	160gr=190kJ (45 kal)	hızlı
Böğürtlen	C Vitamini	125gr=295kJ(70 kal)	yavaş
Brüksel lahanası	C vitamini,B,B6	100gr=110kJ(26kal)	yavaş
Lahana	C vitamini, potasyum, B6	100gr=110kJ(26kal)	hızlı
Havuç	A,C,B6 ve I	120gr=125kJ(30kal)	hızlı
Kereviz	C Vitamini ve potasyum	80gr=55kJ(7 kal)	hızlı
Salatalık	C Vitamini	280gr=120kJ (29kal)	yavaş
Fennel	C vitamini ve dietsel lifli	300gr=140kJ(35 kal)	yavaş
Üzüm	C vitamini ve potasyum	125gr=355kJ(85 kal)	yavaş
Kiwi	C Vitamini ve potasyum	100gr=100kJ(40kal)	yavaş
Kavun	C vitamini, A vitamini, dietsel lifli	200=210kJ(50 kal)	yavaş
Nektar	C vitamini,B3, potasyum ve diyetsel lifli	180gr_355kJ (85 kal)	hızlı
Şeftali	C vitamini,B3, potasyum ve diyetsel lifli	150gr=205kJ(49kal)	hızlı
Armut	Dietsel lif	150gr=250kJ (60kal)	hızlı
Ananas	C Vitamini	150gr=245kJ (59kal)	hızlı
Böğürtlen	C vitamini, demir, potasyum ve magnezyum	125gr=1300kJ (31 kal)	yavaş
Domates	C vitamini, E vitamini, ve A vitamini	100gr=90kJ (22 kal)	yavaş

Sorun giderme

Bu bölümde cihazı kullanırken karşılaşabileceğiniz en muhtemel sorunlar örnek verilmektedir. Daha fazla detaylı bilgi için tüm bölümleri okuyun. Karşılaştığınız sorunu çözemiyorsanız, ülkenizdeki Tüketici Danışma Hattını 0 800 261 33 02 veya yetkili Philips bayi/servislerini arayın.

Problem	Çözümü
Cihaz çalışmıyor.	Cihazda güvenlik sistemi bulunmaktadır. Cihazın parçaları doğru olarak yerleştirilmemişse cihaz çalışmaz. Cihazı kapatarak parçaların cihaza doğru olarak yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.
Cihaz ilk kez kullanıldığında motor ünitesinden koku geliyor.	Bu durum normaldir. Cihaz bir zaman bu şekilde koku çıkarırsa, sıktığınız miktara ve işlem süresini kontrol edin.
Cihaz ses çıkarıyor, koku yapıyor, çok ısınıyor ve duman çıkarıyor.	Cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ve en yakın yetkili Philips servisine başvurun.
Filtre tıkandı.	Cihazı kapatın ve yiyecek koyma kanalını ve filtreyi temizleyerek daha az miktarda malzeme doldurun.
Filtre yiyecek koyma kanalına değiyor veya çalışırken çok sarsıntı yapıyor.	Cihazı kapatıp fişini prizden çıkarın. Filtrenin posa toplayıcının üzerine doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Filtrenin taban kısmında bulunan tırnakların dönen mil üzerine doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini tekrar kontrol edin. Çatlaklar, çizikler, rendeleme diskindeki bolluklar, ve diğer aksaklıklar bu duruma meydan verebilir.
	Filtre hasarlıysa, çatlaksa cihazı kesinlikle daha fazla kullanmayın. Yetkili Philips servisine başvurun.


100% recycled paper
100% papier recyclé


PHILIPS